S
886
-3

Kurze Belehrung

über die

zweckmäſsige Behandlungsart

der

eingekellerten Weine.

In Auftrag der Deputation der Unterabtheilung des landwirthſchaftlichen Vereins in Weinheim,

für

Weinproduzenten und Landküfermeiſter,

bearbeitet

von

deren Vorſtand

Freiherrn von Babo.

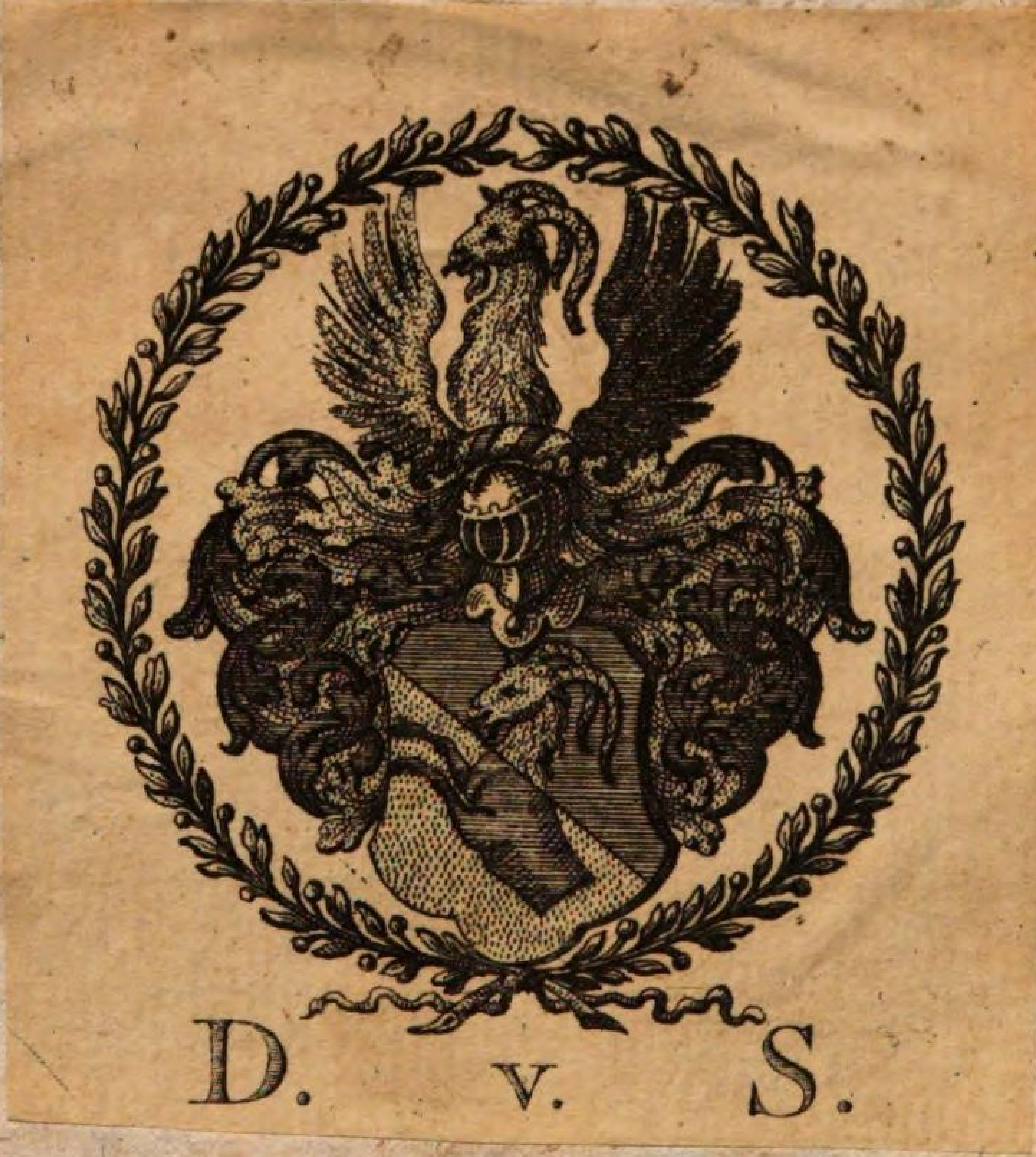
Heidelberg,

Gedrukt bei Auguſt Oßwald.

1837.

Vorbemerkung.

Der Zweck dieſes Büchleins iſt, den darin enthaltenen Stoff auf eine für Jedermann verſtändliche und faßliche Weiſe darzuſtellen. Es macht durchaus keinen Anſpruch auf ſtreng wiſſenſchaftliche Bearbeitung, weßhalb man bittet, etwa darin vorkommende, für ein eigentliches Lehrbuch nicht gerade paſſende Abſchweifungen und Beiziehungen von Beiſpielen aus obigem Geſichtspunkte beurtheilen zu wollen.



Ueber Wein und Weinbehandlung.

Einleitung.

Der Wein iſt ein ſo ſehr bekanntes und oft nur zu beliebtes Getränk. Frägt man aber nach dem eigentlichen Weſen und der Natur deſſelben, ſo wird man von den wenigſten Perſonen, auch wenn ſie ihn noch ſo gerne trinken, eine genügende Auskunft erhalten. Gleichermaßen können die wenigſten unſerer, ſelbſt der geſchickteren Küſermeiſter, ſich über die Entſtehung und das ſpätere eigenthümliche chemiſche Leben des Weines nach Regeln Rechenſchaft geben, ſie behandeln denſelben nach langjähriger Erfahrung gewöhnlich recht zweckmäßig, wenn keine beſonderen Fälle eintreten, dann aber fahren ſie ſo zu ſagen mit der Stange im Nebel herum, probiren ohne einen wiſſenſchaftlichen Haltpunkt und verurſachen den Weinbeſitzern öfters einen gar nicht unbedeutenden Schaden. Sind manche Jahrgänge von Weinen etwas ungewöhnlich, und erfordern dieſe aus Urſachen des Wetters, der Zeit der Weinleſe, des Grades der Zeitigung der Trauben ꝛc. eine von der herkömmlichen verſchiedene Behandlung, ſo geht meiſtens ſehr viel Wein zu Grunde, bis man ſich in den Jahrgang gefunden und ihn empiriſch zu behandeln gelernt hat, während eine wiſſenſchaftliche Kenntniß der Weingährung und eine ſorgfältigere Beobachtung der bei der Leſe vorkommenden beſondern Erſcheinungen und Verhältniſſe ſchon gleich im Anfange den rechten Weg zeigen würde, der bei dem jungen Weine, von der erſten Gährung an, einzuſchlagen wäre.

Eine genauere Kenntniß des Weſens des Weines und der Weingährung ſollte auch vorzüglich dazu dienen, eine Menge Fehler, wie die unzweckmäßige Art des Stehenlaſſens des Moſtes in offenen Bütten, das zu frühe Leſen, das Leſen im Regenwetter u. ſ. w. zu verbannen, die gleich im Herbſte begangen werden, ſo daß es oft zu wundern iſt, daß der auf alle Art mißhandelte Traubenſaft noch ein genießbares Getränk gibt. Die Herren Küfermeiſter in den Weinorten ſollten ſich vorzüglich befleißigen, in ihrer Kundſchaft auf Vermeidung dieſer Fehler hinzuarbeiten, und um ſie ſelbſt zu überzeugen, wie groß dieſelben ſind und wie wenig wir erreichen, wenn wir die Weinberge noch ſo gut bauen, aber den alten Schlendrian in der Weinbehandlung beibehalten, habe ich unternommen, die Hauptperioden, welche der Wein von ſeiner Entſtehung an bis zu ſeiner Auflöſung nach einer Reihe von Jahren zu durchlaufen hat, darzuſtellen, und anzudeuten, wie derſelbe in ſeinen verſchiedenen Eigenthümlichkeiten, beſonders nach Lage, Traubenſorten und Klima naturgemäß und nach den Regeln der Wiſſenſchaft behandelt werden muß.

Erſter Abſchnitt.

Die geiſtige, ſaure und faulichte Gährung überhaupt.

Ehe wir zu unſerem eigentlichen Stoffe übergehen, iſt es durchaus nöthig, einige Worte über die dreierlei Arten von Gährung, nämlich die geiſtige, ſaure und faulichte, zu ſagen, als den verſchiedenen Uebergangsſtufen, welche alle Flüſſigkeiten durchlaufen müſſen, die durch ihre Miſchungs- und andere Verhältniſſe zur geiſtigen Gährung, als der Anfangsperiode veranlaßt, weder durch künſtliche Behandlung, noch durch andere äuſſere Urſachen verhindert werden, bis zu ihrer völligen Zerſetzung auch die andern Gährungsſtufen, nämlich die der ſauren und faulichten zu durchlaufen. Man kann dieſe 3 Arten von Gährung gar leicht in etwas warmen Herbſten an dem Moſte wahrnehmen, der nach der ſchlechten Manier oft Wochen lang ſteht, ehe er gekeltert wird. Zuerſt wirft der Moſt Blaſen, treibt die Kämme in die Höhe, brauſt und entwickelt viele fixe Luft, wodurch er zeigt, daß er die geiſtige Gährung begonnen hat. Nach einigen Tagen hört dieſes heftige Arbeiten auf, die Gährung geht in der Flüſſigkeit ſtiller vor ſich. Wenn man alsdann die Treberdecke aufhebt, ſo kömmt einem ein ſtechender ſaurer Geruch entgegen, und dieſes iſt ein Zeichen, daß dorten in denſelben die geiſtige Gährung ſchon beendigt und der darin enthalten geweſene Weingeiſt in der Berührung mit der äuſſern Luft ſich zu Eſſig gebildet hat. Dieſe anfangende ſaure Gährung erreicht zwar noch nicht gleich die unter den Trebern ſtehende Flüſſigkeit, es dauert aber nicht lange, ſo wird auch dieſe von der ſauren Gährung angeſteckt und der Wein ſchlägt

hierdurch, und wenn auch erſt manchmal nach Monaten, um. Bleiben ſolche ſaure Treſter nach dem Keltern noch länger an der Luft ſtehen, ſo verdunſtet und verwandelt ſich der durch die ſauere Gährung gebildete Eſſig, nnd die faulichte Gährung tritt ein. Die Treber zeigen gar keinen Geiſt mehr, werden ſtinkend und löſen ſich in eine faulige ſchleimige Maſſe auf. Eine ähnliche Veränderung erleidet der Wein im Faſſe, wenn er ohnedies nicht ſehr geiſtreich, durch langes Stehen an der Luft ſchon von ſeinem Weingeiſt zu Eſſig hergegeben hat. Wie oft ſteht ein ſolcher Wein, beſonders in nicht ganz vollen Fäſſern, plötzlich ab, wird trüb und zähe und am Ende wirklich faul.

In dieſem Beiſpiel werden wir nun vorläufig die 3 Perioden der Gährung in ihrer Folge kennen gelernt haben, und wir müſſen nun eine jede dieſer Gährungsſtufen genauer für ſich betrachten.

A. Die geiſtige Gährung.

Unter den verſchiedenen Arten von Gährungsprozeſſen, welche in der Natur vorkommen, iſt die geiſtige Gährung einer der wichtigſten, und ihr verdanken wir vielerlei Arten von Nahrungsmitteln und alle unſere geiſtigen Getränke. Um dieſelben hervorzurufen, ſind 4 Bedingungen nöthig, welche zuſammen kommen müſſen, ſonſt tritt ſie nicht ein. Dieſe ſind folgende:

1) Die Flüſſigkeit muß eine verhältnißmäſſige Quantität von Zuckerſtoff haben, welcher während der Gährung zerſetzt wird. Dieſer Zuckerſtoff iſt entweder förmlich ausgebildet in derſelben enthalten, wie in den Trauben- und Obſtmoſtarten, Beerenſäften ꝛc., oder er wird künſtlich durch Umbildung von Mehlſtoffen erzeugt, wie in der Brantweinmaiſche, dem Bier ꝛc. Jedenfalls muß etwas Zuckerſtoff vorhanden ſein, indem man ſagen kann, daß allein auf deſſen Koſten die geiſtige Gährung von ſtatten geht.

2) Eine zweite unerläßliche Bedingung iſt eine gewiſſe

Menge Waſſer, welches in den Flüſſigkeiten, wie Moſt ꝛc. nicht fehlt, bei Mehlſtoffen aber zugeſetzt werden muß.

3) Ein eigenthümlicher Gährung erregender Stoff, Ferment, welcher in der Traube, dem Obſt und Beerenarten ausgebildet vorhanden iſt, beim Bier, der Maiſche ꝛc. aber als Hefe zugeſetzt wird, um eine geiſtige Gährung hervorzurufen.

4) Ein gehöriger Grad von Wärme, in dem kein Stoff regelmäſſig geiſtig gährt, wenn er zu warm oder zu kalt iſt, wie man dies beim Branntweinbrennen genügſam beobachtet.

Im Anfange der Gährung iſt noch der Zutritt der athmosphäriſchen Luft nothwendig, bei fortgeſetzter Gährung aber nicht, ſo daß man dieſen Faktor wohl nicht zu obigen 4 Hauptbedingniſſen rechnen kann.

Wie die Gährung ſelbſt von ſtatten geht, kann man ſich ohngefähr auf folgende Art vorſtellen:

In der Traube und dem Obſte, ſo lange dieſe Früchte noch nicht zerdrückt ſind, liegen die verſchiedenen Beſtandtheile in eigenen Zellen von einander getrennt, daher ſie ſich da nicht berühren können und deßhalb keine Gährung möglich iſt. (Die Mehlſtoffe müſſen mit Waſſer zuſammengebracht werden, um eine Gährung hervorzurufen.) Sind aber die Zellen durch Zerquetſchen der Früchte zerriſſen, iſt durch Zuſatz von Waſſer und Hefe bei den Mehlſtoffen eine chemiſche Bewegung hervorgerufen, ſo tritt bei gehörigem Wärmegrad die Einwirkung der verſchiedenen Stoffe auf einander ein und die geiſtige Gährung beginnt. Der Gährungsſtoff disponirt alsdann den Zucker und das Waſſer, bewirkt hierdurch eine Vereinigung und gegenſeitige Zerſetzung beider Subſtanzen, und zwar ſo lange, bis entweder der Zucker oder das Waſſer in dieſer Zerſetzung aufgezehrt, oder der Gährungsſtoff ſeine Wirkung verloren hat und die Maſſe in dem zur Gährung nothwendigen Wärmegrad bleibt. Man bemerkt in derſelben ein Brauſen und Durcheinandertreiben, die Flüſſigkeit wird wärmer, trübe, entwickelt viele fixe Luft (Kohlenſäure) und

reißt diejenigen Theile, welche an der Gährung eigentlich keinen Antheil haben, wie Schleim, unzerſetzten Faſer- und Mehlſtoff u. ſ. w. mit in die Höhe, wodurch theils ein großer Theil der Trübung entſteht, theils ſich der auf ſolchen Maſſen gewöhnliche Deckel bildet. Läßt die Gährung nach, ſo hat ſich das Ganze verändert, die Maſſe wird helle, die Süßigkeit iſt verſchwunden, es hat ſich aber dagegen aus dem Zuckerſtoffe und dem Waſſer der Weingeiſt gebildet, welcher von allen ſolchen gegohrenen Maſſen leicht durch Deſtillation zu trennen iſt. Dabei hat ſich der Hefenſtoff ausgeſchieden und iſt, wenn er nicht künſtlich durch Obergähre getrennt wurde (wie dies bei Gewinnung der Bierhefe der Fall iſt), mit den andern fremdartigen Theilen zu Boden geſunken. Die geiſtige Flüſſigkeit, als das Produkt der weinichten Gährung, iſt vollendet, und wenn dieſe durch die nöthige Behandlung, nämlich entweder durch Entziehung der Wärme, oder durch Entfernung des Hefenſtoffes, oder Abſperrung von der äuſſern Luft in der Art unterbrochen wird, daß ſie nicht in die ſaure Gährung weiter fortſchreiten kann, ſo hält ſich die geiſtige Flüſſigkeit Jahre lang, wenn nur die Menge des Weingeiſtes nicht zu gering iſt und dieſer hinreicht, ſich dem Verderbniß der andern Stoffe zu widerſetzen. Obſchon aber dieſe gegohrene, geiſtige Flüſſigkeit bei zweckmäſſiger Behandlung nicht in die ſaure Gährung übergeht, ſo wirken dennoch in derſelben die verſchiedenen Stoffe chemiſch aufeinander, verbinden ſich oder ſcheiden ſich aus und veredeln gewöhnlich das Getränk. Dies wird oft die ſtille Gährung genannt, eigentlich iſt es aber keine wahre Gährung mehr, indem die dabei ſtattfindende, nun in Ruhe fortſchreitende chemiſche Bewegung und die langſame Umbildung von Stoffen, welche ſich bei der Gährung ſelbſt faſt theilnahmslos verhalten, nichts mehr damit gemein haben.

Im Verlauf der geiſtigen Gährung kommen öfters mehrere Abänderungen vor, die von dem verſchiedenen Quantitätsverhältniß der oben angeführten 4 Gährungsbedingniſſe herrühren. Sie ſind deßwegen wichtig, weil von denſelben ſehr oft die Qualität einzelner Weine, ja ganzer Jahrgänge

abhängt, und weil viele der Hauptregeln bei der Weinbehandlung ſelbſt von ihnen abgeleitet werden können. Wir wollen daher die vorzüglichſten noch einzeln durchgehen und beobachten.

1) Bei der gährenden Maſſe iſt zu wenig Zuckerſtoff. Die Folge davon iſt, daß nur wenig Weingeiſt gebildet wird, daß dieſer nicht hinreicht, der weitern Zerſetzung der Maſſe entgegen zu wirken, und daß dieſe daher ſchnell durch die ſaure und faulichte Gährung ihrem Verderben zueilt.

2) Die Maſſe hat gerade Zuckerſtoff genug, um im Verhältniß zur Waſſermenge denſelben ganz in Weingeiſt verwandeln zu können, ſo daß alsdann faſt aller Zucker in Alkohol verwandelt wird und keiner unaufgelöſt zurück bleibt. Dann iſt die Flüſſigkeit gewöhnlich geiſtig, aber arm an Süßigkeit, wie es der Fall mit vielen ſogenannten trockenen Weinen iſt, in denen der größte Theil des Zuckers zur Bildung des Weingeiſtes verwandt ward. Das daraus entſtandene weinichte Produkt iſt gewöhnlich haltbar und keinen Krankheiten unterworfen, weil der Weingeiſt vorzuherrſchen pflegt, der ſich einer fernern Gährung widerſetzt.

3) Die Maſſe hat zum Verhältniß des Waſſergehalts eine überwiegende Menge Zuckerſtoff, dann bildet ſich, ſo weit das Waſſer zur Zerſetzung reicht, eine verhältnißmäſſige Quantität Weingeiſt, welcher die Gährung zu unterdrücken beginnt.

Zur völligen Aufhebung derſelben trägt aber ferner der Zuckerſtoff ſelbſt bei, der, wenn er in größerer Menge vorhanden iſt, den Gährungsſtoff auflöſt und ihn unwirkſam macht. Dieſe Miſchungsverhältniſſe geben alsdann die geiſtig ſüßen Weine, welche ſo ſehr geſchätzt werden und Produkte der beſten Weinbergslagen und der zweckmäſſigſten Weinbergsbehandlung ſind. In den ſüdlichen Gegenden unſerer Erde gehören alle die ſüßen ſogenannten Liqueurweine zu dieſer Klaſſe, welche aus Urſache des zu großen Zuckergehaltes oft

nur durch künſtliche Mittel, Erwärmung, Legen in die Sonnenhitze, zur Gährung zu bringen ſind, und gewiſſermaßen ein Mittelglied zwiſchen den ausgegohrenen weinichten und ſolchen Pflanzenſäften bilden, welche durch unverhältnißmäſſigen Zuckerzuſatz der Gährung ganz entzogen werden, wie z. B. Himbeerſaft und dergleichen.

4) Iſt zu wenig Gährungsſtoff bei der Maſſe, ſo geht die Gährung unvollkommen von ſtatten, die Weingeiſtbildung bleibt gering, die andern Stoffe werden nur unvollkommen ausgeſchieden und das Produkt dieſer Gährung bleibt, wenn die Flüſſigkeit ohnehin keinen überwiegenden Zuckerſtoff beſitzt, geiſtlos, unhaltbar und ſchlecht. Im Falle von vorherrſchendem Zuckerſtoff aber läßt dieſer die Maſſe nicht ſogleich verderben, ſondern die Gährung hat Gelegenheit, durch längere Zeitdauer das zu erſetzen, was an Kraft gebricht, auf welche Art ſich die ſpätere Ausbildung von guten Weinen erklären läßt, welche im Anfange an einer ſchwachen Gährung aus Mangel an Gährſtoff leiden.

5) Bei einer zu großen Menge Gährungsſtoff verläuft der ganze Proceß wieder zu ſchnell, und daher ebenfalls unregelmäßig. Hier bildet ſich, während einzelne Theile noch geiſtig gähren, in andern ſchon fertigen, ſogleich Eſſigſäure, und das Umſchlagen in die ſaure Gährung iſt alsdann ſchon ſo vorbereitet, daß nur noch eine kleine Veranlaſſung zu ihrem völligen Eintritt fehlt.

6) Eine zu geringe Menge Wärme wirkt ohngefähr wie der Mangel an Gährungsmitteln; ſo wie ein zu hoher Wärmegrad in ſeinen Wirkungen dem Ueberfluß an Gährungsſtoff gewiſſermaßen gleich iſt. Uebrigens iſt der zu einer regelmäſſigen Gährung erforderliche Wärmegrad nicht genau zu beſtimmen, er hängt ſehr von der Temperatur der die gährende Maſſe umgebenden Luft ab, und kann zwiſchen 8—20 Grad R. wechſeln. Je kälter die äuſſere Luft, deſto höher muß der Wärmegrad der gährenden Maſſe ſein, und umgekehrt.

Zu bemerken iſt noch, und dieſer Umſtand beſonders bei der Weingährung nicht auſſer Acht zu laſſen, daß eine ſchon begonnene Gährung, wenn die Wärme entzogen wird und eine kältere Temperatur eintritt, ſcheinbar ganz aufhören kann, aber gleich beginnt, wie der zur Gährung nöthige höhere Wärmegrad wieder erſchienen iſt. Hierauf gründet ſich die Nachgährung der jüngern Weine bei eintretender Sommerhitze (der Zeit der Traubenblüthe), die immer heftiger werden wird, je kälter die Weine eingeheimſt wurden und je geringer damals die Gährung von ſtatten ging.

In vielen Fällen laſſen ſich Unregelmäſſigkeiten in den 4 Gährungsbedingniſſen künſtlich heben und ein beſſeres Produkt herſtellen. So läßt ſich der Mangel an Zuckerſtoff durch künſtlichen Zuckerzuſatz erſetzen, und hierdurch in den ſchlechteſten Jahrgängen ein trinkbarer dauerhafter Wein herſtellen; auch läßt ſich der Mangel an Gährungsſtoff dadurch ausgleichen, daß man die Temperatur der Gährungsmaſſe zu erhöhen ſucht. Im Gegentheil kann man die Nachtheile eines zu großen Ueberfluſſes von Gährungsſtoff wieder dadurch beſeitigen, daß man die Temperatur der Gährungsmaſſe ſo viel als möglich vermindert, was übrigens auch ein jeder verſtändige Branntweinbrenner weiß, indem er bei kaltem Wetter mehr, bei warmem weniger Hefe in die Gährſtänder zuſetzen, ferner bei kaltem Wetter wärmer, bei warmem kälter anſtellen muß, wenn er eine regelmäſſige Gährung haben will.

Obſchon wir noch einmal auf dieſen Gegenſtand zurückkommen werden, ſo will ich doch darauf vorläufig aufmerkſam machen, wie die hier angeführten Thatſachen und Beobachtungen einen Leitfaden zur Behandlung des Weines, während und nach der Gährung abgeben können.

Wäre daher z. B. im Jahre 1835 die Weingährung nach den oben angeführten Regeln geleitet worden, ſo hätten wir ſchwerlich ſo viele Weine gehabt, die den Bauern trübe und dunkelfarbig wurden, und die ſie nur mit Verluſt verkaufen konnten, während regelmäſſig behandelter Wein von dieſen Krankheiten keine Spur zeigte.

B. Die ſauere Gährung.

Wenn die geiſtige Gährung vollendet iſt und die weinichte Flüſſigkeit der Einwirkung der Wärme und der äuſſern Luft ausgeſetzt bleibt, ſo verändert ſich der früher gebildete Weingeiſt in Verbindung mit dem Sauerſtoff der Luft, und es tritt die ſauere Gährung ein. Die Temperatur ſteigt etwas, es läßt ſich ein leiſes ziſchendes Geräuſch vernehmen, es wird auch ein wenig Luft entbunden, und dieſes währt ſo lange, bis die, früher weinartige, Maſſe in einen mehr oder weniger ſtarken Eſſig umgewandelt ward, je nachdem der Weingeiſtgehalt darin ſtark oder ſchwach war. Die ſauere Gährung interreſſirt uns nur in der Art, daß Weine bei nachläſſiger Behandlung öfters in dieſelbe fallen, wo ſie alsdann gewöhnlich als ſolche unbrauchbar ſind, nicht wieder hergeſtellt werden können und zu Eſſig verwendet werden müſſen.

C. Die faulichte Gährung.

Wirkt die Luft fortwährend auf die ſauere Flüſſigkeit ein, ſo verſchwindet nach und nach auch die Eſſigſäure, beſonders wenn dieſe nicht ſehr concentrirt darin enthalten war, die Oberfläche überzieht ſich mit einem grünen Schimmel, die Maſſe wird ſtinkend und geht ihrer gänzlichen Auflöſung entgegen. Dieſe faulichte Gährung kann man öfters bei den Eſſigfabrikanten antreffen, ſie iſt uns deswegen nicht unintereſſant, weil ſie manchmal bei ſchwachem, ſehr ſchleimichtem oder nicht regelmäſſig gegohrenem Weine anzutreffen iſt, der nach dem gemeinen Ausdrucke abſteht. Bei ſtärkeren, ſchon in Säure übergegangenen Weinen kömmt dieſe Gährung weniger leicht vor, weil ſich dort gewöhnlich ein brauchbarer Eſſig findet, der durch die nöthige Behandlung in dem Zuſtande von Eſſig bleibt und ſo vernutzt wird. Bleiben Branntweinſtänder, wenn ſie gegohren haben, zu lange ſtehen, ohne gebrannt zu werden, ſo zeigen ſie ebenfalls öfters Symptome der fauligen Gährung.

Werfen wir ſchließlich einen Blick auf die ganze Materie

zurück, ſo iſt es intereſſant zu beobachten, wie als Produkt der weinichten Gährung der Weingeiſt, als Produkt der ſaueren Gährung die Eſſigſäure entſteht, daß aber der Uebergang von einer Gährungsperiode in die andere immer ſchwerer iſt, je ſtärker und concentrirter dieſe beiden Produkte aus der Gährung hervor getreten ſind, während der Uebertritt ganz leicht ſtattfindet, wenn ſolche in andern Flüſſigkeiten in ſehr verdünntem Zuſtande enthalten ſind.

So erhält ſich ſtarker Weingeiſt weit beſſer, als ſchwacher mit viel Waſſer vermiſchter Branntwein, ebenſo ſtarker Eſſig. Beide Subſtanzen dienen concentrirt, andere vor dem Verderbniß zu bewahren, während ſie verdünnt gleichſam ſelbſt die Veranlaſſung dazu geben. Hieraus erklärt ſich die Haltbarkeit des ſtarken Weins im Verhältniß gegen den ſchwachen.

Zweiter Abſchnitt.

Der Wein, ſeine Beſtandtheile und die verſchiedenen Zeitperioden ſeiner Entwicklung.

Wir haben die geiſtige Gährung im allgemeinen etwas näher betrachtet, und wollen nun die Bildung des Weines durch dieſelbe, dann deſſen Verhalten, ſowohl unmittelbar nach ihr, als in der Folge der Zeit ſeiner Exiſtenz als Wein beobachten.

Ehe wir damit beginnen, muß noch bemerkt werden, daß man ſich ja nicht vorſtellen darf, daß bei den ſo ſehr zuſammengeſetzten Flüſſigkeiten wie der Moſt iſt, die Weingährung, nemlich die Zerſetzung des Zuckers und Waſſers in Weingeiſt, vermittelſt des Gährungsſtoffes, ganz rein für ſich, ohne, daß die andern Beſtandtheile auf einander wirken, von ſtatten gehe, ſondern indem bei der Gährung ſelbſt die Wärme erhöht wird, wird das chemiſche Aufeinan-

derwirken der übrigen der Gährung eigentlich ganz fremden Stoffe erleichtert; von dieſen werden während des Hauptprozeſſes viele umgebildet, es werden neue nicht im Moſt enthaltene Stoffe geſchaffen, und dies hat auf die Qualität, das Bouquet, überhaupt auf das Weſen des künftigen Weines einen ſehr großen Einfluß. Von dieſem Mitarbeiten der zufälligen Beſtandtheile, von ihren verſchiedenartigen Miſchungsverhältniſſen kömmt es her, daß manche Weine, wenn ſie auch an Alkoholgehalt nicht die ſtärkſten ſind, dennoch von den Conſumenten für beſſer gehalten und vorgezogen werden, auch datiren ſich hievon manche Krankheiten, wie das Roth, das Zähewerden ebenſo das lange Trübbleiben 2c. wovon ſpäter, bei der Aufzählung der Weinkrankheiten die Rede ſein wird.

Betrachten wir die Trauben vor ihrer Reife, ſo ſind durch die Vegetationskraft verſchiedene Stoffe und Säfte, hauptſächlich aber mehrere Pflanzenſäuren darin entwickelt. Daher ſchmecken ſie äuſſerſt ſauer, herbe und zuſammenziehend. Die ſpätere Süßigkeit iſt noch nicht gebildet, dieſe entſteht erſt durch den weiteren Proceß der Reife indem durch Vermittlung der Sonne, der Luft, der Wärme und Feuchtigkeit des Bodens und der Kraft der Vegetation die Säuren nach und nach in den in der Traube enthaltenen Zuckerſtoff umgebildet werden.

Die Wirkung der Sonne zeigt ſich ſchon an jeder einzelnen Traube, je nachdem die Beeren mehr oder oder weniger derſelben ausgeſetzt ſind, der Reflex der Sonnenſtrahlen an einer Wand ſeinen Einfluß ausübt, oder, was ziemlich einerlei iſt, die Trauben nahe am Boden hängen, und deſſen Wirkung empfinden. Ebenſo zeigt es im Großen der Umſtand, daß in naſſen Jahren und wenigem Sonnenſchein die Trauben ſauer und ſchlecht bleiben. Die Nothwendigkeit einer gewiſſen Feuchtigkeit im Boden ſcheint aber der Umſtand hinlänglich zu beweiſen, daß ganz heiße Sonnenjahre, wenn ſie aber zu trocken ſind, nicht gerade den vorzüglichſten Wein geben.

Schreiben wir aber die Reife der Trauben den vorgenannten Urſachen zu, ſo verſteht es ſich von ſelbſt, daß je länger

ſolche auf dieſe Reifperioden wirken, deſto mehr Zuckerſtoff gebildet werden und immer weniger Säure in den Trauben zurückbleiben kann. Während in guten Weinjahren dieſe Umwandlung ihren ungeſtörten Gang geht, und einen bei der nachherigen Gährung entſtehenden bedeutenden Gehalt an Weingeiſt ſchon jetzt vorbereitet, veredeln ſich aber auch noch die Nebenbeſtandtheile, und beſonders bereitet ſich das Bouquet vor, welches in den Hülſen immer mehr entwickelt, ſich ſpäter dem Traubenſafte mittheilt.

Der in der unreifen Traube in größerer Menge enthaltene Pflanzenſchleim wird ebenfalls zum größten Theil umgebildet, und ſo ſehen wir ſowohl ſchon in den unzeitigen als in den reifen Trauben diejenigen Beſtandtheile enthalten, die bei der Weingährung und im nachher gebildeten Weine die Hauptrolle ſpielen und zu dem Weſen eines guten Weines gehören.

Anders ſtellt ſich die Sache, wenn in ungünſtigen Jahren die Trauben nicht ausgezeitigt ſind und ſie dennoch zu Wein verwandt werden. Dann vertreten die Säuren die Stelle des Zuckerſtoffs, es bildet ſich bei der Gährung wenig Alkohol, der Schleim und die Nebenſtoffe bleiben in größerer Menge vorhanden, werden nicht gehörig ausgeſchieden, man erhält eine Flüſſigkeit, ſchwach an Geiſt, nicht haltbar, und muß froh ſein, daß die vorherrſchende Säure alsdann gewiſſermaßen die Stelle des Weingeiſtes vertritt und die Maſſe vor ſchnellem Verderben ſchützt.

Nach dieſer Beobachtung des Verhaltens der Trauben während der Periode des Reifwerdens kommen wir an den Moſt ſelbſt und deſſen Beſtandtheile, welche nun näher zu betrachten ſind.

Der Moſt aus den friſch zerdrückten Trauben iſt eine trübe, dicke, klebrichte Flüſſigkeit, die leicht von ſelbſt in geiſtige Gährung übergeht. Wenn man nicht dieſen Uebergang zur Gährung eine Zeit lang durch künſtliche Mittel verhindert, wobei alsdann die trüben und ſchweren Theile (wie ſpäter bei dem Wein die Hefe) niederfallen und der Moſt nun völlig klar und durchſichtig erſcheint. Seine Beſtandtheile in trübem Zuſtande ſind folgende:

1) Der eigenthümliche Gährungsſtoff welcher ſich in den Trauben befindet, weswegen die Gährung von ſelbſt ohne Zuſatz von Hefe, entſteht.

2) Zucker in verſchiedenen Graden von Ausbildung je nach dem Grade der Reife der Trauben. Der am meiſten darin enthaltene iſt aber der den Trauben eigenthümliche Traubenzucker.

3) Waſſer in größerer oder geringerer Menge, je nachdem eine Verdünſtung deſſelben vor der Weinleſe möglich war.

4) Weinſteinſäure, eine eigenthümliche Pflanzenſäure, welche theils frei und unvermiſcht, theils in Verbindung mit Kali (dem Hauptbeſtandtheil der Potaſche) als Weinſtein in größerer Menge in dem Moſt vorhanden iſt und ohne gerade durchaus dazu nothwendig zu ſein, gährungsbefördernd wirkt.

Sie bleibt auch nach der Gährung theilweiſe im Weine aufgelöſt, und gehört weſentlich zur Bildung des Geſchmacks deſſelben.

5) Aepfelſäure, ebenfals eine eigenthümliche Pflanzenſäure, die mehr in den Aepfeln vorkommt, und daher ihren Namen hat. Sie iſt in den Trauben am häufigſten, je unreifer ſie ſind, verliert ſich durch die Reife immer mehr, ſo daß ſie hiernach auch mehr oder weniger im Moſte anzutreffen iſt.

6) Zitronenſäure, gleichfalls eine eigene Art von Pflanzenſäure, welche vorzüglich häufig in den Zitronen gefunden wird. Im Moſte kömmt ſie nur ausnahmsweiſe in etwas größerem Maße, ſonſt aber unbedeutend vor.

7) Kali, der ätzende Theil der Potaſche, welcher faſt in allen Pflanzen, beſonders aber in der Rebe, einen Beſtandtheil ausmacht, und hier wichtig iſt, da er verſchiedene Verbindungen mit den Säuren, namentlich mit der Weinſteinſäure eingeht.

8) Kalk in geringer Maſſe, aber in Verbindung mit den Säuren.

9) Vegetabiliſcher Faſerſtoff aus den zerdrückten Traubentheilen und dem Zellgewebe.
10) Extraktivſtoff, ein wahrſcheinlich zuſammengeſetzter Stoff, aber hier wichtig, indem er bei dem Roth- und dem früher Altwerden mancher Weine eine Rolle ſpielt.
11) Farbeſtoff, beſonders bei rothen Weintrauben vorherrſchend. Er iſt harziger Natur und im Alkohol vorzüglich auflöslich.
12) Kleber- und Pflanzenſchleim, der mit dem Gährſtoff in Verbindung zu ſtehen ſcheint und durch ſeine Neigung zur ſauren Gährung mancherlei Krankheiten verurſacht.
13) Ein in den Traubenſchalen enthaltenes weſentliches Oel, von welchem das Bouquet herrührt.
14) Etwas grünes Satzmehl und Traubenmark.
15) Gerbeſtoff, derjenige Stoff, welcher in der Eichenrinde zum Gerben des Leders dient, aber ſonſt noch in ſehr vielen Pflanzen enthalten iſt. Es iſt ſein Vorhandenſein im Moſt ſehr wichtig, da derſelbe während der Gährung die ſchleimichten Beſtandtheile zum gerinnen bringt wodurch ſie ſich von der Flüſſigkeit abſondern und niederſetzen.

Dieſe verſchiedenen Beſtandtheile des Moſtes ſind nun theils mechaniſch mit einander gemengt, theils haben ſie eine ſolche nahe chemiſche Verwandſchaft zuſammen, daß ſie ſich in kurzer Zeit zu vereinigen ſtreben, wodurch wieder andere neue Produkte entſtehen. Dieſe Bewegungen und die geiſtige Gährung fallen gewöhnlich zuſammen, es ſcheint aber, daß erſtere länger andauern als dieſe, ja ſo lange der Wein als ſolcher beſteht, niemals mehr ganz aufhören.

Tritt aber bei dem Moſt die geiſtige Gährung wirklich ein, ſo werden alle trüben Theile ſammt den Trebern wenn dieſe noch dabei ſind, in die Höhe geworfen und bilden einen dichten Deckel. Man hört das Gebrauſe der ſich überall entwickelnden Kohlenſäure (fixen Luft). Die Wärme der gährenden Maſſe erhöht ſich von ſelbſt und der Gährungsproceß nimmt in der Hauptſache ſeinen Fort-

gang wie er früher beſchrieben ward. Hier iſt nur zu bemerken, daß nach der Quantität des Zuckerſtoffes und ſeines Verhältniſſes zur Wäſſerigkeit, ſich der Wein in 2 Hauptklaſſen ſcheidet, nämlich den fetten ſüßen, deſſen Zuckerſtoff nicht ganz zerſetzt und ein Theil davon in demſelben zurückbleibt, und den trockenen, deſſen Zuckertheile zum größten Theile gänzlich aufgelöſt und in Weingeiſt umgebildet wurden.

Während der Gährung ſelbſt tritt aber noch als Nebenbewegung die Weinſteinſäure und das Kali zuſammen und bilden Weinſtein, wovon ſich ein Theil, der nicht aufgelöſt werden kann, ſogleich abſetzt. Der Gerbeſtoff macht die verſchiedenen Schleimtheile gerinnen, und dieſe fallen, mit dem Hefeſtoffe verbunden, als Weinhefe zu Boden. Ein gleiches ſcheint mit dem Extraktivſtoffe vorzugehen, welcher wenigſtens in gut gegohrnem Weine zum größten Theile niederfällt und dieſen nicht mehr zum Rothwerden disponirt. Der gebildete Alkohol lößt den Färbeſtoff auf, der ſich namentlich bei rothen Weinen dann erſt denſelben mittheilt. Die gebildeten unauflöslichen Salze gehen mit der in der Gährung entſtandenen Hefe zu Boden, welche, wie man ſieht, durchaus nicht aus dem Hefeſtoff allein, ſondern aus einer Menge verſchiedenartiger Beſtandtheile beſteht. Nach der geiſtigen Gährung iſt der junge Wein gebildet und beſteht nun:

1) aus Alkohol,
2) der nicht veränderten Wäſſerigkeit,
3) dem noch unzerſetzten Zuckerſtoffe in mehr oder minderem Verhältniß,
4) Weinſteinſäure und Weinſtein,
5) anderen Pflanzenſäuren, namentlich Aepfelſäure, beſonders wenn der Wein aus unreifen Trauben bereitet wurde,
6) mehr oder weniger in Waſſer und Weingeiſt aufgelößtem Extraktivſtoffe nach Verhältniß der vorhergegangenen Gährung,
7) dem weſentlichen, das Bouquet gebenden Oehle,

8) dem Farbeſtoff,

9) dem Pflanzenſchleim, dem Gummi und der Gliadine, einem Beſtandtheile des Klebers, welcher ſich, beſonders wenn derſelbe nicht durch eine hinreichende Maſſe Gerbeſtoff niedergeſchlagen ward, mit einem Theil der überſchüſſigen Säure verbunden, in dieſe, im Alkohol lößliche, eigenthümliche ſchleimichte Maſſe verändert hat, die bei rothen Weinen oft ſehr großen Schaden anrichtet;

10) aus demjenigen feinen Gährungsſtoffe, der auch in ganz hellen neuen Weinen noch eine Zeit lang zertheilt bleibt und der die zweite Gährung zur Zeit der Traubenblüthe wieder veranlaßt.

Je nach der Miſchung und Quantität eines jeden dieſer Beſtandtheile richtet ſich die Qualität des Weines, ſowohl in Rückſicht ſeines Geſchmackes, als auch ſeiner Haltbarkeit. Man kann übrigens immer annehmen, daß, je mehr Alkoholgehalt ein Wein hat, deſto weniger Krankheiten derſelbe ausgeſetzt iſt, da ſich neben dieſem die ſchleimichten Stoffe, welche an eintretender Verderbniß die meiſte Schuld haben, nicht wohl ſchwebend erhalten können. Dagegen ſcheint die Dauerhaftigkeit des Weines durch die Quantität des noch unzerſetzten Zuckers bedingt, da ſich dieſer erſt im Laufe der Zeit nach und nach verändert.

Hat der Wein die erſte ſtürmiſche Gährung durchgemacht und ſich von der Hefe geſchieden, ſo kann man durchaus noch nicht annehmen, daß alles beendigt ſei. Dieſelbe geht noch unmerklich eine Zeit lang fort, wobei beſtändig Alkohol erzeugt wird. Gewöhnlich wird ſie im nächſten Sommer bei eintretender Hitze wieder merkbar, und zwar um ſo auffallender, wenn der Moſt im vorigen Herbſte durch irgend eine Urſache, z. B. Kälte ꝛc. verhindert ward, ſeine Gährung mit Kraft zu beginnen und zu vollenden. Später wird der Wein ruhig, und wenn von einer Unregelmäßigkeit in der Gährung keine Schleim- oder Hefetheile darin geblieben ſind, immer heller. (Die Alkoholbildung ſoll übrigens bis in

das dritte Jahr, wiewohl immer unmerkbarer fortdauern, dies iſt aber nicht wohl bei allen Weinſorten ohne Unterſchied anzunehmen, da manche weit früher altern als die andern.

Nach der erſten Jugendperiode ſehen wir den Wein langſamer in ſeiner Entwicklung fortſchreiten.

Nicht eine eigentliche Gährung iſt es mehr, die ihn jetzt verändert und den Unterſchied zwiſchen jungem und altem Weine hervorbringt, es iſt die allgemeine chemiſche Verwandſchaft der in demſelben gemiſchten Beſtandtheile, die ſie zu eigenthümlichen Verbindungen anreizt, welche die Eigenſchaft des ältern Weines bedingen. Der Zeitpunkt, wann dieſe Umwandlungen beginnen, iſt nicht wohl anzugeben, ſie gehen vielleicht ſchon neben der erſten Gährung vor ſich, auch ſind ſie erſt in längeren Zwiſchenräumen bemerkbar. Man beobachtet dabei aber folgendes:

Im Laufe der Zeit verliert der Wein ſeine Säure und Herbe, er wird milder und angenehmer. Die Flüſſigkeit wird mehr ölichter Natur, bekömmt den Firnißgeſchmack und die Wirkung beim Genuß derſelben zeigt ſich ebenfalls gänzlich verſchieden. Während der jüngere Wein berauſcht und mehr in der Art wie Branntwein wirkt, verliert der ältere dieſe Eigenſchaft. Dafür aber erregt und erhöht er auf eine angenehme Weiſe die Lebensthätigkeit.

Iſt der junge Wein leicht zu deſtilliren, und der Weingeiſt von ihm zu trennen, ſo verliert der ältere dieſe Eigenſchaft. Er gibt alsdann weit weniger Alkohol.

Alles dieſes iſt die Wirkung folgender chemiſchen Veränderungen, die ſeither vorgegangen ſind.

Es fängt nämlich der Weingeiſt an, ſich mit den vorhandenen Säuren zu verbinden, und eigentlich durch Weingeiſt verſüßte Säuren (Aetherarten) zu bilden, welche die oben berührten lebenserregenden Wirkungen hervorbringen. In gleichem Maße als dieſe Aetherbildung fortſchreitet, verliert ſich der Weingeiſt. Dabei findet eine immerwährende Waſſerverdünſtung ſtatt, wodurch der Wein in ſeinem Gehalte beſtändig zunimmt, was aber auch

die Folge hat, daß manche Stoffe ſich nicht mehr flüſſig erhalten können und zu Boden ſinken. Der noch vorhandene Extraktivſtoff iſt unter dieſen; was aber davon aufgelöſt bleibt, ertheilt dem Wein den Firnißgeſchmack. In dieſer Periode iſt der alte Wein ſo zu ſagen im beſten Mannesalter, ſpäter verdünſten auch die Aetherarten und der Wein nimmt an Geſchmack und Güte merklich ab. Er wird alsdann die ölig milde Flüſſigkeit, die nur noch als wohlthätig erregendes Arzneimittel zu gebrauchen iſt. Nach einer längeren Reihe von Jahren wird er matt, unangenehm, am Ende zähe und harzig, wie man dies nach älteren Nachrichten, bei Gelegenheit eines vor vielen Jahren auf der Strahlenburg bei Schriesheim gefundenen Weinfaſſes beobachtet haben ſoll, deſſen Dauben faſt vermodert, deſſen Innenwände aber mit einer dicken, zähen, weinſteinartigen Schicht dergeſtalt überzogen waren, daß der kaum noch flüſſige, zähe Wein darin getragen wurde.

Dritter Abſchnitt.

Die Behandlung unſerer hieſigen Weine.

A. Der weißen.

1) Einleitung.

Wenn wir uns ſchon in dem vorigen Abſchnitte etwas lange und vielleicht zu ausführlich aufgehalten haben, ſo iſt dies nicht ohne Nutzen für die Sache ſelbſt geſchehen, und mancher Weinbauer und Küfer wird ſich jetzt ſchon manche Erſcheinung am Weine erklären können, deren Urſache ihm ſeither fremd geblieben iſt.

Die Behandlung des Weines, ſowohl bei der Leſe, als in den Fäſſern, wie ich ſie vorſchlagen werde, iſt nur eine

natürliche Anwendung und Benutzung der ſich aus den obigen Beobachtungen ergebenden Regeln.

Alle vorkommende Behandlungsarten laſſen ſich aus einem der obigen Sätze herleiten und erklären, und wenn es unmöglich iſt, alle vorkommende Fälle hier ſpeciell zu berühren, ſo wird jeder Verſtändige ſich dennoch zu helfen wiſſen, wenn er vorher die Natur des Weines und ſeine Gährung recht überlegt hat. Es wird übrigens im Laufe des Textes öfters von der Anwendung des Schwefelns und der verſchiedenen Arten von Schönungen die Rede ſein. Wenn ſchon jeder Weinverſtändige dieſe Operationen kennt, ſo ſollen doch beide Materien in dem Anhang am Schluſſe dieſes Büchleins genauer abgehandelt und das Neuere hierüber beigefügt werden.

2) Nöthige Sorgfalt bei der Weinleſe.

Es wird Manchem ſonderbar klingen, aber der Satz iſt ganz wahr, wenn man behauptet, daß die Weinbehandlung im Weinberge ſelbſt anfängt; denn wenn es ausgemacht iſt, daß das Ausſetzen der Trauben der Einwirkung der Sonne und der Wärme, den Zuckerſtoff in ihnen vermehrt und die anderen Beſtandtheile veredelt, ſo iſt es nöthig, alles anzuwenden, dieſe Einwirkung, welche auf die Gährung ſo vielen Einfluß äuſſert, möglichſt zu befördern. Dies führt natürlich auf eine offene und niedere Erziehungsart der Reben, durch welche allein der höchſte Grad der Reife der Trauben zu erlangen, und welche in den Anleitungen zur Rebkultur mit ganzem Recht als Hauptbedingung zur Erzielung eines guten Weines immer vorangeſtellt iſt.

Die weiteren Bedingungen einer guten Weingährung, die ebenfalls aus dem Geſagten hervorſpringen, ſind folgende:

1) Man ſoll in guten Jahren nur dann herbſten, wenn der Zeitpunkt der höchſten Reife eingetreten iſt, weil alsdann die größte Menge von Zuckerſtoff ſich in den Trauben findet.

2) Es gibt ein vorzügliches Produkt der Weingährung,

wenn bei den edlern Traubenſorten, wie Riesling und Traminer, ein gewiſſer Grad der Ueberreife abgewartet und in einer Spätleſe geherbſtet werden kann. Denn durch das Ueberreifenlaſſen der genannten Traubenarten, welche durch ihre größere Conſiſtenz bei dem längeren Hängenlaſſen weniger leicht auslaufen, und durch etwa einfallendes Regenwetter nicht ſo ſchnell faulen, als die weichen Sorten, wird immer noch mehr Zucker erzeugt und durch das Morſchwerden der Traubenhäute, der edlen Fäulniß, alle in den Hülſen enthaltene Elemente zum künftigen Bouquet, dem übrigen Safte mitgetheilt.

Bei trockener Witterung kömmt noch ein Hauptvortheil hinzu, daß nämlich ein größerer Theil der Wäſſerigkeit verdünſtet und hierdurch der Zuckergehalt vermehrt wird.

Dieſe Ueberreife, ſo wie ſie für unſern Zweck nothwendig iſt, ſcheint ſich jedoch nur dann vollkommen zu geſtalten, wenn ſich in den Trauben gegen Ende des Oktobers eine gewiſſe Quantität Zuckerſtoff bereits ſo ausgebildet hat, daß dieſelbe vorherrſcht und durch ihr Uebergewicht eine fernere Umbildung der Säure in Zucker möglich macht. Iſt dieſer Grad der Reife nicht erlangt, ſo ſcheint die weitere Zuckerbildung nicht einzutreten, die Trauben bleiben ſauer und können auch dem Froſte nicht widerſtehen, während derſelbe ihnen im reifen Zuſtande keineswegs ſchadet.

3) Macht man in guten Jahren eine Ausleſe, zu welcher nur die reifſten und geſündeſten Trauben kommen, während alles weniger reife, ungleichartige, verdorbene ausgeſchloſſen bleibt, ſo verſteht es ſich von ſelbſt, daß der auf dieſe Art gewonnene Wein von beſonderer Güte und Vollkommenheit wird. Die größere Mühe lohnt ſich durch den viel höheren Preis eines ſolchen Weines reichlich. Die zurückbleibenden Trauben ſind ebenfalls nicht verloren, indem dieſe einen Wein zweiter Klaſſe geben, der in ſolchen Jahren immer noch brauch-

barer und beſſer wird, als der beſte in geringen Jahren erzeugte Wein.

4) Es iſt bei dem Herbſten auf das ſtrengſte darauf zu ſehen, daß keine Leſe im Regenwetter ſtattfinde, und daß kein Moſt in den Bütten ohne feſt verſchloſſene Deckel dem Regen ausgeſetzt ſtehen bleibe, wie dies ſo oft geſchieht. Dieſen Punkt ſollten alle Ortsvorſteher beherzigen und mit allen Kräften auf deſſen Beſeitigung hinwirken. Freilich ſteht ein großes Vorurtheil entgegen, welches Habſucht und Faulheit erfunden hat, daß nämlich der Regen dem Moſt nicht ſchade. Man hat aber ſchon ſo viele falſche Meinungen beſeitigt, ſo daß durch Beharren auf dem Beſſeren auch dieſes hier endlich noch durchdringen wird. Selbſt der Thau und der Nebel bringen ſchon zu viel Wäſſerigkeit in den Moſt, und es iſt ſehr zweckmäßig, wenn man einen ſtarken Wein haben will, in der Zeit, wo die Trauben davon befeuchtet ſind, nicht zu leſen.

Wir kommen nun zu den eigentlichen Herbſtarbeiten.

Hierbei ſorge man, daß die größte Reinlichkeit in den Gefäßen und Geſchirren beobachtet werde, was leider gar zu oft nicht geſchieht, denn hier nehmen nachläſſige Bauern oft die Bütten, in denen ſie früher Miſt in den Weinberg trugen, dort werden ſogar Fäſſer, die das Jahr über zum Ausführen des Pfuhls dienten, zum Einführen des Moſtes angewandt. Anſtatt zu Hauſe reinliche Züber zum Aufbewahren deſſelben zu nehmen, werden Bütten ꝛc. hervorgeſucht, die den größten Theil des Jahres über mit Schimmel überzogen ſind, wenn nicht ſogar noch alte Sauerkraut- und Bohnenſtänder herhalten müſſen.

Dieſe Schweinereien abzuſchaffen, ſollten ſich beſonders die Herren Küfermeiſter mehr bemühen. Auf Sie hört der Bauer in Weingeſchäften am meiſten, und Sie können hier manchen Verluſt verhüten, wenn Sie ihre Kunden, die oft nur aus Unkenntniß ſo verfahren, eines beſſern belehren. Die Beiſpiele von Verluſten, durch ſolche Nachläſſigkeiten hervorgebracht, ſind gar nicht ſelten, und ſolche zur rechten

Zeit vor Augen geſtellt, bringen Manchen auf eine beſſere Bahn zurück.

Die zweckmäſſigſte Reinigungsart der Gefäße, Bütten, Traubenmühlen, Ladfäſſer, Züber ꝛc. iſt übrigens folgende: Man brüht alles mit heißem Waſſer, wozu man etwas ungelöſchten Kalk oder Salz zuſetzte, gut aus, entfernt mit dieſem Waſſer alle Unreinigkeiten, ſchwenkt öfters mit kaltem Waſſer nach und läßt die Gefäße alsdann in der freien Luft gut austrocknen. Das Kalkwaſſer iſt beſonders dann anzurathen, wenn die Gefäße im Keller einen üblen Geſchmack angezogen haben.

Ein anderer großer Uebelſtand iſt auch noch in den Herbſten das lange Stehenlaſſen des Moſtes in offenen Zübern und Bütten. Dann tritt gewöhnlich gleich die Gährung ein, verläuft ſehr ſchnell und nach wenigen Tagen ſind die obern Treber ſchon in Eſſigſäure übergegangen. Wird der Moſt dann ſpäter gekeltert, ſo werden die ſauren Treber nicht beſeitigt, ſondern mitgepreßt, damit nichts verloren gehe, alsdann hat aber der Wein ſchon eine ſolche Menge Eſſigſäure bei ſich, daß dieſe, durch einen kleinen Anlaß begünſtigt, oft ganz ſchnell um ſich greift und die ganze Partie Wein zum Sauerwerden bringt. Es iſt leider wahr, daß manche arme Wingerter es mit ihrem Moſte nicht wohl anders machen können, aber das Stehenlaſſen iſt auch bei vielen Reichern Mode, die verſuchen, ob ſie den Moſt nicht eher mit den Trebern verkaufen können, ehe ſie ihn keltern, und wenn dies, wie es ſo oft geſchieht, nicht der Fall iſt, ſich ſelbſt an ihrem Weine den größten Schaden verurſachen. Dieſe könnten wenigſtens Sorge tragen, daß der Moſt entweder gleich gekeltert, oder doch in einem Keller in guten bedeckten Gefäßen aufgehoben werde. Sind die Keller aber klein und dumpfig, ſo iſt es manchmal gerathener, die Bütten an kühle, der Zugluft ausgeſetzte Orte, wie Scheuertennen, zu ſtellen, um die zu ſchnell eintretende Gährung zu verhindern.

Uebrigens habe ich auch ſogar von Weinhändlern geſehen, daß ſie bei dem Einkauf von Moſt mit Trebern, dieſe nicht

zurückließen, wenn ſie auch ganz ſauer waren; eine Sparſamkeit, die durch das Umſchlagen von ſolchen Weinen ſchnell genug gebüßt ward.

3) Behandlung des Moſtes während der Gährung.

Bei der Leſe ſelbſt entſteht die Frage, ob es gut iſt, die Kämme ſogleich von den Trauben zu trennen, oder nicht? Das Abſondern der Traubenkämme iſt von manchen Seiten unbedingt empfohlen worden, aber in dieſer Allgemeinheit gewiß mit Unrecht.

Bei Trauben, bei denen man durch die Lage des Weinberges die edle Sorte und den hohen Grad der Reife überzeugt iſt, daß der aus ihnen gewonnene Wein ſo ſehr geiſtig werden wird, daß er alle fremdartigen und Schleimtheile von ſelbſt, ohne Hilfe des in den Kämmen enthaltenen Gerbeſtoffes niederzuſchlagen im Stande iſt, wird es immer rathſam ſein, die Kämme ſobald als möglich zu entfernen, da ſie durch ihren Gerbeſtoffgehalt dem Weine einen rauhen Geſchmack mittheilen, und wenn ſie einige Zeit mit dem Moſte in Berührung bleiben, das ſogenannte Kämſeln deſſelben verurſachen. Bei den weichen Traubenſorten aber, vornämlich bei den Sylvanern, welche vorzüglich viel Schleim, Mark und Kleber enthalten, iſt es rathſam, die Kämme, wenigſtens zum Theil, bei dem Moſte zu laſſen. Fürchtet man, daß der aus den Kämmen ausgepreßte Nachdruck dem künftigen Weine zu viele Herbe mittheilen würde, ſo kann man dieſen lieber als eine geringere Sorte allein laſſen und einkellern.

Sind in ganz vorzüglichen Jahren die Kämme vertrocknet, ſo verhalten ſie ſich, wenn ſie nicht zu lange ſtehen bleiben und dann im Moſte aufquellen, ganz indifferent, und es iſt alsdann nicht nöthig, ſich die Mühe zu geben und ſie abzuſondern. In ſolchen Jahren iſt übrigens auch ihre Wirkung nicht ſo hoch anzuſchlagen, da der Wein auch von geringeren Traubenarten alsdann gewöhnlich doch geiſtig genug wird, um haltbar zu ſein.

Man hat auch die Frage aufgeworfen, ob der Moſt ſogleich gekeltert werden, oder vorher eine Zeit lang mit den Kämmen und Hülſen ſtehen bleiben ſoll. Die Beantwortung hängt ebenfalls von der Qualität der Trauben ab. Bei edlen Traubenſorten iſt es immer gut, den Moſt ſo ſchnell als möglich in das Faß zu bringen, wenn die Trauben aber markigt ſind, vielen Kleber und Schleim haben, ſo iſt ein Stehenlaſſen von einigen Tagen, aber an einem kühlen Orte, wohl bedeckt und vom Zutritt der Luft abgeſchloſſen, der Haltbarkeit des künftigen Weines zuträglich. In den Gegenden, wo viel Traminer Wein gebaut wird, iſt es hie und da Gebrauch, die Kämme ſogleich vom Moſt abzuſondern, den Moſt aber 6 — 8 Tage über den Traubenhülſen ſtehen zu laſſen, theils um dem künftigen Weine mehr Haltbarkeit zu verſchaffen, theils aber auch, um das Bouquet aus den Hülſen beſſer ausziehen zu laſſen; ein Verfahren, welches bei anderen Traubengattungen vielleicht ebenfalls mit Nutzen anzuwenden wäre.

Noch muß hier zweier Verfahren gedacht werden, wodurch man die Gährung und hierdurch den hervorgehenden Wein zu verbeſſern ſucht. Man läßt nämlich:

1) Den Moſt mit den abgekämmten Hülſen gänzlich vergähren, einige Monate liegen, zapft dann den hellen Wein ab, preßt die Hülſen nach, und gibt den Nachdruck dem hellen Weine wieder zu. Zu dieſem Endzweck werden die Kämme ſogleich bei der Leſe abgeſondert und der Moſt ſammt den Hülſen in ein Faß gebracht, an welchem man das Spundloch etwas weiter bohrt, um ſolchen leichter einbringen zu können. Da die Hülſen während der Gährung ſteigen, und wenn ſie das Spundloch erreichen und verſtopfen, leicht Veranlaſſung zum Sprengen des Faſſes geben können, ſo muß daſſelbe wenigſtens einen Fuß hoch leer bleiben; auch muß beſonders beim Anfange der Gährung öfters nachgeſehen werden, ob der Deckel des gährenden Moſtes nicht bis an das Spundloch reiche.

Wird ein Faß nicht voll, und bleibt ein Drittheil

oder ein Viertheil leer, ſo hat dies nichts zu ſagen. Der Moſt gährt gehörig, wirft die Hülſen als Deckel oben auf, welche auch nicht ſinken, bis der helle Wein abgelaſſen wird. Wenn man das Faß nach beendigter Gährung ſchließt (freilich noch nicht ganz feſt, ſondern mit einem Gährſpunden), ſo wird dieſe Decke nicht ſchimlicht, bleibt geiſtig und gut, und hierin liegt eine große Bequemlichkeit, wenn man Fäſſer hat, die man nicht voll füllen kann, ſo wie es auch oft im Herbſte von großer Annehmlichkeit iſt, wenn man nicht gleich zu keltern braucht, ſondern den Moſt ſchnell auf die Seite bringen, aber doch zweckmäſſig aufheben will.

Gegen Weihnacht, oder auch im darauf folgenden Jänner wird der helle Wein abgelaſſen, die Treber gepreßt und dieſer Nachdruck ihm zugeſetzt, was den Wein haltbar machen ſoll.

Ich habe meinen Moſt eine Reihe von Jahren auf dieſe Art behandelt, immer guten Wein erhalten, aber die Unbequemlichkeit gehabt, daß der Wein von weichen und von rothen Trauben viel länger als ſonſt etwas Trübes behielt, was erſt ſpät ſich niederſchlug.

Wahrſcheinlich liegt die Urſache dieſer Erſcheinung darin, daß bei der Gährung ſich der auflösliche Theil des Klebers (die Gliadine) zum Theil in der Weinſteinſäure und in Alkohol auflöst, wohl auch der Ueberſchuß derſelben bei dem erſten Niederſchlag mit der Hefe zn Boden ſinkt, aber wenn der Wein durch das ſpätere Keltern noch einmal mit der Hefe vermiſcht wird, alsdann im hellen Weine ſchwebend zurück bleibt. Dazu kann noch kommen, daß durch das gänzliche Trennen der Kämme zu wenig Gerbeſtoff in den Moſt kömmt, der nachher nicht hinreicht, eben dieſe Gliadine und den damit verbundenen feinen Schleim im Gährungsſtoffe nieder zu ſchlagen. So angenehm die große Förderung im Herbſte ſelbſt iſt, und obſchon der Wein unſtreitig etwas mehr Bouquet erhält, ſo hat mich dennoch das längere Trübebleiben deſſelben von dieſer Methode

abgebracht, die übrigens bei den härteren Rießlings-weinen nach Umſtänden ſehr rathſam ſein kann, weß-wegen ſie hier genauer beſchrieben ward.

Eine andere Methode, den Moſt zu behandeln, iſt

2) zuerſt in Steyermark im Großen verſucht worden und hat ſich vorzüglich darin bewährt, daß der auf dieſe Art bereitete Wein viel haltbarer und weniger den Krankheiten ſich unterworfen zeigte. Sie beruht darauf, die ſchleimichten, markigten, fremden Theile von dem Moſte noch vor der Gährung zu trennen, damit ſich aus dieſen während derſelben keine Stoffe ausſcheiden mögten, die im Weine bleiben und ihn ſpäter zu Krank-heiten disponiren könnten. Dieſe Behandlungsart heißt deßwegen die Entſchleimungsmethode, und dabei wird folgendermaßen verfahren:

Wenn der Moſt eingethan iſt, wird derſelbe ſogleich abgekeltert und noch ganz ſüß (er darf durchaus keinen Anfang von Gährung haben) in ein Faß gebracht, welches vorher ſehr ſtark eingeſchwefelt wurde. Man kann bei einer Weinleſe alle Abend abkeltern und den ſüßen Moſt zu dem abgeſchwefelten vom vorigen Tage werfen laſſen, wenn das Faß groß genug iſt, jedoch muß dies immer vorher noch einmal mit Schwefel ſtark aufgebrannt ſein und der Spund feſt geſchloſſen werden.

Iſt das Faß gefüllt oder der Herbſt beendigt, (voll braucht das Faß nicht zu ſein,) ſo wird der Moſt 2—3 Tage ruhig liegen gelaſſen und daſſelbe dann erſt am Zapferloche angeſtochen. Es wird, wie bei dem Ablaſſen im Frühlinge etwas weniges trübe Brühe kommen, die auf die Seite zu ſtellen iſt; dann folgt aber der Moſt, wenn die Gährung durch das Schwefeln auf die rechte Art verhindert worden iſt, ganz klar, waſſer-hell und rein von jedem Schleim und Trübung. Dieſer wird nun in einem reinen Faſſe der Gährung überlaſ-ſen, er wird wohl noch einige Tage ſtill liegen, wenn aber der Schwefeldampf verdünſtet iſt, regt ſich der

Hefenſtoff und die Gährung beginnt, vielleicht nicht ſo ſtürmiſch, wie bei unentſchleimtem Moſte, aber regelmäſſig und vollſtändig. Zu bemerken iſt noch, daß bei heißer Witterung der geſchwefelte Moſt, gleich dem andern, viel ſchneller in Gährung geräth, als bei kühler. Er darf dann nicht ſo lange liegen bleiben, ſondern muß ſchon nach 24 Stunden in ein anderes, wieder ſtark geſchwefeltes Faß abgelaſſen werden, damit der Schwefeldampf neuerdings darauf wirke, die Gährung hemme und ſich der übrige Schleim klar abſetze.

Im Faſſe iſt der Rückſtand von trüben Theilen geblieben, welcher der gewöhnlichen Weinhefe gleicht. Dieſen füllt man mit der trüben Brühe in ein anderes Faß, ſetzt noch vielleicht geringern Moſt hinzu, und erhält daraus einen Wein zweiter Klaſſe.

Die übrige Behandlung, rückſichtlich des Ablaſſes, iſt der gewöhnlichen gleich, nur findet man, daß der ſo behandelte Wein ſich viel leichter klärt und keinem Zähewerden ꝛc. unterworfen iſt, als eine ganz natürliche Folge der ſchnellen Trennung des gröberen Schleim- und Hefeſtoffes, von welchem ſich in dem ſpäter gebildeten Weingeiſte nichts auflöſen kann.

Wenn bei ſchweren guten Moſtarten, bei denen ohnehin keine Unregelmäſſigkeit in der Gährung, noch Krankheiten im Weine ſelbſt zu befürchten ſind, eine ſolche Behandlung ſich nicht nothwendig zeigt, ſo iſt ſie bei ſchleimichten Trauben, beſonders Sylvanern, und in ſchlechten Jahrgängen ſehr anzurathen, weil gerade da die Weinkrankheiten am häufigſten erſcheinen.

Mehrere Fuder zur Probe auf dieſe Art behandelte 1835er Weine ſind ſehr gut geworden und haben durchaus keinen Anſtoß von Rothwerden ꝛc. nach dem Ablaß erlitten. Längere Zeit an der Luft geſtandene halbgefüllte Bouteillen dieſes Weines erlitten durchaus keine Veränderung.

Man könnte dieſer Methode vielleicht den Vorwurf machen, daß ſo behandelte Weine weniger Bou-

quet erhielten, weil ſie ſo ſchnell von den Hülſen und dem Marke getrennt werden. Ohne daß darüber noch Verſuche entſchieden haben, kann man aber doch dagegen halten, daß im Rheingaue der Moſt ſo ſchnell als möglich abgepreßt, daher ebenfalls von den Hülſen entfernt wird, und daß die ganze Verfahrungsart überhaupt nur bei weichen Traubenſorten angerathen wird, bei welchen ohnedies auf weniger Bouquet zu zählen iſt. Mehr gegründet iſt der Einwand, die ſo behandelten Weine möchten zu mager werden. Befürchtet man dies, ſo darf man den Moſt nur etwas weniger hell ablaſſen. Auch kann man bei ſo behandelten Weinen alsdann auch einen Ablaß erſparen, da ſie gleich im Anfange weniger fremdartige Theile mit ſich führen. Sollten übrigens entſchleimte Weine längere Zeit nicht gähren wollen, ſo iſt es, um ſie dazu zu bringen, hinreichend, etwas gährenden Moſt beizuſetzen.

Da einmal von der verſchiedenen Art der Moſtbehandlung die Rede iſt, ſo mögen auch zugleich einige Methoden, den Moſt zu verbeſſern, hier ihre Stelle finden.

Vor allem aber muß man ſich darüber verſtändigen, daß eine naturgemäße Verbeſſerung des Moſtes vor der Gährung, keineswegs zu einer Weinverfälſchung oder Schmiererei zu rechnen iſt, indem dieſe erſt nach der Gährung an dem ſchon gebildeten Weine ihre Stelle finden und gewöhnlich die Natur deſſelben verändern. Die beiden Verbeſſerungsarten aber, von denen hier die Rede iſt, dienen dagegen, die geiſtige Gährung als ſolche zu unterſtützen, und verändern den Wein in ſeiner Bildung auf keinerlei Art, daher ſie nicht mit Weinverfälſchungsmitteln verwechſelt werden dürfen. Sie ſind folgende:

1) Wir haben geſehen, wie günſtig auf den ganzen Gährungsproceß eine gehörige Menge Zucker wirkt. Die Art des Zuckerſtoffes kömmt hierbei weniger in Betracht, indem ſich dieſer immer gleich verhält. Aus dieſem Grunde iſt es daher möglich, den Mangel an Zuckerſtoff im Moſte durch Zuſatz von anderem, am beſten

weißen reinen Zucker ohne irgend einen Beigeſchmack, zu erſetzen, und den Moſt ſelbſt, zwar ganz naturgemäß, aber ſehr merkbar zu verbeſſern. Das Maß des Zuckers iſt willkürlich, kann aber auf der Moſtwage bemeſſen und ſo lange mit dem Zuſatz fortgeſetzt werden, bis dieſer zwiſchen 100 — 120 Graden zeigt. Der Zucker wird vom Moſt aufgelöſt und verbindet ſich mit demſelben, als wäre er in den Trauben ſelbſt entſtanden, ſo daß dieſer Zuſatz von Zucker in der darauf folgenden Gährung durchaus keinen Unterſchied macht. Ob aber ein Zuſatz von Zucker der Koſten wegen rathſam iſt, dieſes wird jeder ſelbſt berechnen.

Man kann übrigens auch Traubenſyrup machen, und denſelben dem Moſte zuſetzen. Derſelbe iſt aber nicht mit gewöhnlichem gekochtem und eingedicktem Traubenmoſte zu verwechſeln, ſondern wird auf folgende Art bereitet:

Recht ſüßer Traubenmoſt wird ſo lange mit Champagner-Kreide verſetzt und eingerührt, bis kein Aufbrauſſen mehr erfolgt. Man wird immer eine bedeutende Menge Kreide dazu gebrauchen, weil der ſüßeſte Moſt doch noch eine größere Menge Säure enthält, als man glauben ſollte. Hat ſich die Kreide zu Boden geſetzt, ſo kömmt der abgelaſſene Moſt auf ein geſchwefeltes Faß, bis er hell iſt, was in einigen Tagen erfolgt. Die helle, waſſerklare Flüſſigkeit wird nun in einen kupfernen, ganz blank geſcheuerten Keſſel zu Syrupdicke abgedampft, und iſt alsdann auch überall in der Haushaltung zur Verſüßung zu gebrauchen. Da die Süßigkeit dieſes Syrups durch dieſe Behandlung keine Veränderung erleidet und alles davon getrennt iſt, was durch das Kochen einen Beigeſchmack erhalten könnte, wie dies meiſt bei gewöhnlich abgekochtem Moſte der Fall iſt, ſo ſcheint dieſer Syrup der natürlichſte Zuſatz, um eine größere Menge Zuckerſtoff in einen Moſt zu bringen. In manchen Fällen mag er auch wohlfeiler als reiner Zucker ſein.

Durch Eindicken des Moſtes ſelbſt in ganzen Partien

kann man ihn in ſeiner Maſſe ſelbſt ohne Zuſatz von Zukkerſtoff verbeſſern. Solch ganz gekochter Moſt verliert aber alles Bouquet und empfängt dagegen eine eigenthümliche Gähre. Will man dieſe Art von Eindickung anwenden, ſo darf man ihn nicht mit Kreide entſäuren. Es muß ſich nur der Schleim abſetzen, der ſonſt zum Anbrennen leicht Veranlaſſung gibt.

Das Liegenlaſſen der Trauben auf Stroh oder Hürden zum Behuf einer ſpäteren Weinbereitung iſt nichts anderes als eine künſtliche Verdichtung des Zuckerſtoffs durch Verdünſtung der in der Traube befindlichen Wäſſerigkeit. Man wandte ſie ſeither nur für den ſogenannten Strohwein an, wozu man dieſe Verdünſtung bis auf den möglichſt ſtärkſten Grad von Verdichtung des Zuckerſtoffs, ohne daß derſelbe vertrocknet, ſteigerte. Wahrſcheinlich wird man aber einen vorzüglichen Wein erhalten, wenn man dieſe Verdünſtung nur während 3 — 4 Wochen nach der Leſe auf Trauben wirken läßt, die man entweder an Schnüren aufhängt oder auf Hürden und Gerüſte legt, auf welche Art ſich eine große Menge in einem kleinen Raum aufbewahren läßt, und ſie nachher keltert.

2) Die zweite Art der Moſtgährung zum Behuf eines ſtärkeren Produktes zu verbeſſern, iſt, wenn man dem Moſt vor der Gährung einen Zuſatz von recht reinem franzöſiſchem Weingeiſt gibt. (Man laſſe ſich aber ja nicht einfallen, ſchwachen Branntwein oder auch ſtarken Weingeiſt zu nehmen, der irgend einen Fußelgeſchmack mit ſich führt.) Wie wir bei der Beſchreibung der geiſtigen Gährung geſehen haben, ſo hindert der Alkohol die weitere Zerſetzung des vorhandenen Zuckerſtoffes.

Durch Zuſatz dieſes Alkohol im Franzbranntwein geben wir erſtens dem neuen Weine einen größern geiſtigen Gehalt, der aber nachher zweitens dahin wirkt, daß die Gährung früher aufhört, ehe aller Zuckerſtoff verſetzt iſt, ſo daß alſo der Wein geiſtig wird und ſüß bleibt. Durch die Gährung wird übrigens der Weingeiſt ganz

mit der gährenden Maſſe ſelbſt vereinigt, er verhält ſich durchaus nicht anders, als wäre er in der gährenden Maſſe ſelbſt entſtanden. Dieſe Methode iſt wohlfeiler, als der Zuſatz von Zucker nach den jetzigen Preiſen; ſie ſcheint aber auch einen weniger durchgreifenden Erfolg zu haben, indem ſich bei dem Zuckerzuſatze die nämlichen Verhältniſſe rückſichtlich des geiſtigen Gehaltes bilden, aber der Zuckerſtoff in reicherer Menge übrig bleibt. Bei dem Zuckerzuſatz verläuft der ganze Proceß naturgemäßer, bei dem Zuſatz von Weingeiſt wird der Zuckergehalt im Moſt ſo zu ſagen künſtlich zurückgehalten, dabei aber ein Theil des Alkohols künſtlich erſetzt, der durch die Gährung aus dieſem zurückgehaltenen Zucker hätte entſtehen ſollen. Die Quantität des Alkoholzuſatzes richtet ſich nach der Qualität des Moſtes. Derſelbe darf aber nie übertrieben werden, weil ſonſt ein Mißverhältniß der geiſtigen zu den andern Beſtandtheilen des Weines entſtehen würde, wie wir dies bei manchen franzöſiſchen Weinen finden.

Ueber das Keltern des Moſtes iſt wenig zu ſagen. Jeder weiß, daß der Vorlauf immer den beſten Wein gibt, daß der Nachdruck dagegen ihm einen herben Geſchmack mittheilt. Ob man aber den Vorlauf vom Nachlauf trennen ſoll, iſt eine Frage, die ſich nicht bei allen Traubenſorten und Weinjahren gleichmäßig beantworten läßt. In guten Weinjahren und bei edlen Traubenſorten wird die Trennung immer anzurathen ſein, da der Vorlauf alsdann ein Produkt liefert, welches bei weitem vorzüglicher iſt, und durch ſeinen höheren Werth dieſelbe reichlich lohnt, während der Nachdruck einen ebenfalls guten Wein liefert. In geringen Weinjahren ſcheint ſich die Sache weniger zu lohnen, wenn man bedenkt, wie viel ſchlechter der Nachlauf iſt, während der Vorlauf nicht viel gewinnt. Bei weichen, ſchleimichten Traubenſorten muß Vorlauf und Nachdruck vermiſcht werden, um dem Weine die nöthige Haltbarkeit zu ertheilen.

Eine Beſchreibung der verſchiedenen Keltern liegt auſſerhalb den Gränzen dieſes Büchleins, nur ſei im Vorbeigehen

geſagt, daß es bei einer guten Kelter weniger auf ein ſehr ſtarkes Druckvermögen, als darauf ankömmt, daß der Moſt ſo ſchnell als möglich ablaufe, welches Abziehen man an jeder Kelter befördern kann, wenn man die Treber nicht auf den flachen Boden der Kelter, ſondern auf einen Senkboden, der von Latten gemacht werden kann, auflegt, die Seitenbretter mit vielen Löchern verſieht, und auf die zu kelternde Maſſe, ehe man die ſogenannten Braken auflegt, noch einen Deckel von ſtarkem Korbflechtwerk bringt. Eine Kelter von ſehr ſtarkem Druck ohne Abzug preßt die Brühe der Kämme aus, welche ſich dem Moſte mittheilt, der nicht ablaufen kann. Die natürliche Folge davon iſt herber Moſt und Aufenthalt im Geſchäfte.

4) Zubereitung der Fäſſer.

Einer der wichtigſten Gegenſtände für den Weinproduzenten, beſonders aber für den Landküfer iſt die gehörige Achtſamkeit auf die Fäſſer, in welche der Moſt eingefüllt werden ſoll. Hierin wird ſehr oft mit einem Leichtſinn verfahren, der von den Küfermeiſtern gar nicht zu verantworten iſt, als welche doch die Pflicht haben, hauptſächlich in ſolchen Punkten für ihre Kunden zu ſorgen, in welchen bei dieſen weder Kenntniß noch Erfahrung vorausgeſetzt werden kann. Und gerade auf dem Lande iſt die Gefahr, ſchlechte Fäſſer für den Wein zu finden, viel größer als in den Städten, denn wie oft geſchieht es, daß ein Bauer ſeine Fäſſer, wenn ſie auch einmal gefüllt waren, mehrere Jahre nicht gebraucht. Er vernachläßigt ſie und läßt ſie ſchimmeln, verdirbt ſie auch wohl mit Obſtwein, oder ſie nehmen durch langes Liegen einen Geſchmack nach altem Holze an; oft iſt auch noch von früherem Weine alter Hefenanſatz zu finden, vielleicht einmal der Haustrunk darin ſauer geworden.

Für den Küfer iſt es daher nicht genug, ein ſolches Faß rein auszuſchwenken, er muß allen den vorkommenden Fehlern dieſer Art nachſpüren und ſich die Mühe nicht verdrießen laſſen, verdächtige Fäſſer aufzuſchlagen und nachzuſehen.

Eine Hauptregel iſt übrigens, daß wenn man neue Fäſſer hat, nur neuer Wein hineinkommen darf, und alter Wein

nur in ſchon gebrauchte weingrüne Fäſſer gehört. Dieſe Regel läßt ſich leicht aus Gründen nachweiſen. Neue Fäſſer enthalten nämlich, trotz allem Ausbrühen, immer eine Partie Gerbeſtoff, welcher durch den Wein ausgezogen wird. Gährt der Moſt darin, ſo wird der nach dem Ausbrühen ſich noch vorfindende Gerbeſtoff entweder ganz oder doch zum größten Theile in die Hefe niedergeſchlagen, und der Wein ſpürt wenig oder gar nichts davon. Kömmt aber alter Wein hinein, ſo zieht ihn dieſer wohl aus, aber die Gelegenheit fehlt, ſich ſeiner zu entledigen, und der Wein bleibt herbe und unangenehm, wenn ihm nicht künſtlich geholfen wird. Die beſten Mittel, neue Fäſſer für den Wein brauchbar zu machen, ſind folgende:

1) Sie werden zuerſt tüchtig ausgeſchwenkt, und erhalten dann mehrmals ein heißes Brühwaſſer, in dem eine Quantität Alaun aufgelößt iſt. Dieſes Brühwaſſer wird an allen Theilen des Faſſes hingeſchwenkt und bleibt eine Zeit lang darin ſtehen. Hält man den Loh für genugſam ausgezogen, ſo wird es geſchwenkt und mit Trubwein nachgebrüht, welcher aber darin nicht erkalten darf. Nach allem dieſem muß das Faß wieder tüchtig geſchwenkt werden. Mit Hefe nachzubrühen iſt nicht rathſam, da dies immer einen unangenehmen Geſchmack hinterläßt.

2) Nach einer andern Vorſchrift werden die neuen Fäſſer vier Wochen lang mit Waſſer gefüllt, aber dieſes Waſſer alle 8 Tage erneuert, dann werden ſie mit Hefe oder Weinlaub ausgebrüht und ſpäter weingrün gemacht. Man kann auf ſolche Fäſſer einen langen Trichter ſtellen, deſſen Röhre faſt an den Grund deſſelben reicht. In dieſen Trichter werden einigemal des Tags mehrere Stützen reinen Waſſers eingefüllt, und ſo nach und nach das unreine Waſſer ausgetrieben.

3) Wenn man ungelöſchten Kalk, etwa 1/2 Kübel in ein Fuderfaß thut, dieſen zuerſt mit heißem Waſſer beſprengt, bis er ſich erhitzt und zerfällt, und nachher heißes Waſſer zufüllt, bis das Ganze eine weiße, ziem-

lich dünne, heiße Brühe gibt, dieſelbe im Faſſe herum-
ſchwenkt, und das Faß eine Zeit lang wohl verſpundet
ſtehen läßt, ſo zieht ein ſolches Verfahren den Loh
ſchnell heraus, ſpäter muß aber das Faß öfters gebrüht
werden, um den Kalkgeruch heraus zu bringen. Die
Behandlung mit kochendem Waſſer und heißem Trub-
wein iſt nachher dieſelbe.

4) Nach einer andern Vorſchrift ſpült man das Faß mit
kaltem Waſſer gut aus, ſchüttet eine Quantität heißes
Salzwaſſer hinein und wälzt es gut zugeſtopft nach allen
Richtungen herum. Nach längerem Stehen ſchüttelt
man einige Maß gährenden Weinmoſt oder heißen
Wein hinein, wälzt das Faß wohl verſpundet eine Zeit
lang, und läßt dies nach einiger Zeit wieder heraus-
rinnen.

5) In Frankreich brüht man die Fäſſer mit einem Abſud
von Pfirſichblättern aus.

Ebenſo wichtig wie das Vorbereiten neuer Fäſſer iſt das
Zurechtmachen der alten; dieſe ſind entweder

1) ſchimmlicht geworden. Iſt dann der Schimmel von
gelber Farbe, und hinterläßt er, wenn er weggeputzt
iſt, ſchwarze Flecken, ſo iſt das Faß gewöhnlich gar
nicht mehr zu gebrauchen, ausgenommen, wenn man
die Flecken noch aushobeln und mit einem glühenden
Eiſen ausbrennen kann. Iſt der Schimmel noch weiß,
ſo hat man mehrere Mittel, dem Faſſe den Schimmel-
geſchmack zu nehmen, nämlich:

a) Man löſcht mehrere Pfund Kalk auf die oben
angegebene Art darin ab.

Dies Mittel iſt beſonders bei kleinen Fäſſern
gut anzuwenden, welche man herumſchwenkt, dann
eine Zeit lang auf jeden Boden ſtellt, damit das
Kalkwaſſer beſſer wirken kann.

Iſt das Faß ausgeleert und mit kaltem Waſſer
nachgeſchwenkt, ſo wirkt folgende Beize vortheil-
haft. Salz, Wallnußblätter und Wachholder-
beeren werden in Waſſer gekocht, und die Brühe

noch kochend in das Faß gethan, alles eine Zeit lang ſtehen gelaſſen, und dann mit heißem Waſſer nachgeſchwenkt. Darauf wird ſtark eingeſchwefelt und verſpundet.

b) Man putzt das Faß aus, ſtreicht es dann mit Kalk inwendig an, und wenn dieſer einige Zeit das Holz bedeckte, ſo wird er mit Waſſer, worin nur ein wenig Vitriolól aufgelóßt war, abgewaſchen, und das Faß nachher mit heißem Waſſer auf die gewóhnliche Art gereinigt.

c) Wenn man in einem ſchimmlichten Faſſe irgend eine Flúſſigkeit, wie Branntweinmaiſche, gáhren laſſen kann, ſo verliert es durchaus ſeinen Schimmelge- ſchmack.

d) Das Faß wird mit Strohfeuer ausgebrannt, der Weinſtein weggekratzt und auf folgende Weiſe aus- gebrúht: Im Brúhwaſſer láßt man friſche eichene Spáhne in bedeutender Menge ſieden und das Faß 3 Stunden lang unter Umrollen und Stellen auf die Bóden ausbrúhen, dann wird mit kaltem Waſſer geſchwenkt, nachher noch einmal mit dem mit eiche- nen Spáhnen gekochten Waſſer gebrúht, und das Faß auf die gewóhnliche Art weiter behandelt.

e) Man kann ſolche Fáſſer auch brennen, bis die innere Seite braun iſt, worauf auf den heißen Brand einige Stútzen kaltes Waſſer gegoſſen werden. Nachher erhált es die gewóhnlichen Brúhwaſſer.

Es verſteht ſich úbrigens von ſelbſt, daß nach allen dieſen Operationen, auch wo es nicht beſonders bemerkt iſt, die Fáſſer immer noch mit reinem heißen Waſſer ausgebrúht und weingrún gemacht werden múſſen.

2) Sind die Fáſſer ſauer geworden (war Eſſig darin, oder iſt Wein verſauert), ſo iſt nichts beſſeres zu thun, als das Faß, jedoch mit gehóriger Vorſicht, ſtark aus- zubrennen, mit Kalkwaſſer auf die obige Art zu behan- deln und nachher auszubrúhen. Durch das Ausbrennen

wird die Eſſigſäure verflüchtigt, und was davon zurück bleiben ſollte, von dem Kalkwaſſer aufgenommen.

Folgende Verfahrungsart, ſaure Fäſſer herzuſtellen, wird noch als erprobt angerathen. Das Faß wird mit heißem Waſſer, in welchem eine verhältnißmäßige Menge Weinſteinſalz aufgelößt iſt, rein ausgebürſtet und alsdann mit kaltem, reinem Waſſer ausgeſchwenkt.

Iſt die Säure ſtark und mit einem unangenehmen Geruch verbunden, ſo wird das Faß mit reinem Waſſer gefüllt, 8—14 Tage lang gefüllt erhalten, und jeden Tag 4—6mal mehrere Stützen reines Waſſer durch einen Trichter zugegoſſen, deſſen Röhre bis auf den Grund des Faſſes geht, wodurch das unreine Waſſer nach und nach durch das Ueberlaufen entfernt wird.

3) Sind Fäſſer lange leer gelegen, übrigens gut behandelt worden, ſo erhält der Wein, welcher hinein kömmt, oft einen eigenen Nebengeſchmack. Um dies zu verhindern, müſſen ſolche Fäſſer mehrmals tüchtig ausgebrüht und mit Trubwein wieder weingrün gemacht werden.

Sowohl bei neuen, als bei jedem andern Faß, vorzüglich aber bei den verdorben geweſenen Fäſſern, wenn neuer Wein hinein gefüllt werden ſoll, iſt es ſehr zweckmäßig, wenn ſie vollkommen rein geputzt ſind, ſie mit franzöſiſchem Weingeiſt oder recht ſtarkem Hefenbranntwein, der keinen Fuſelgeſchmack hat, auszubrennen. Nur muß dabei die gehörige Vorſicht angewandt werden.

Bei kleinen Fäſſern nimmt man einen Tuchſtreifen, taucht ihn in den Weingeiſt und läßt ihn oben zum Spundloch hinein, nachdem das Zapfenloch ebenfalls geöffnet ward. Iſt der Tuchlappen faſt ganz eingeſenkt, ſo wird der Weingeiſt angezündet, welcher verbrennt und den Dauben einen angenehmen geiſtigen Geruch mittheilt. Man muß aber das Tuch eher herausthun, ehe aller Geiſt verbrannt iſt, da dieſes ſonſt angeht und einen üblen Geruch verbreitet.

Bei größeren Fäſſern mit Thürchen wird der Weingeiſt

da hinein eingeſchüttet, mit einem Beſen im Faſſe herumgeſchwenkt und angezündet. So wie er abgebrannt iſt, muß der Rückſtand herausgebracht und das Faß geſchloſſen werden, damit ſich der erhitzte Alkoholdunſt dem Holze mittheile.

Dieſes Ausbrennen nützt in vielen Fällen ſogar dem Weine, der eingefüllt wird. Dabei hüte man ſich ja, irgend einen fußlichten, ſtinkenden Branntwein dazu zu nehmen, welcher das Faß und den hinein gefüllten Wein zuſammen verderben kann.

Zu dem Brühwaſſer können einige aromatiſche Dinge, wie Koriander, Pfirſichblätter ꝛc. genommen werden, wovon ſich der Geruch dem Holze mittheilt, was allerdings zweckmäßig iſt, beſonders wenn dieſes einen verdächtigen Geruch mit ſich führen ſollte. In dieſem Falle darf das Brühwaſſer jedoch nur ganz kurz in den Fäſſern bleiben, weil die Fäſſer ſonſt einen zu ſtarken Geſchmack anziehen.

Es iſt übrigens bei dem Ausbrühen der Fäſſer ſehr darauf zu achten, daß das Brühwaſſer nie in einem Faſſe erkaltet, und daß man nach dem Brühen das Faß ſogleich mit kaltem Waſſer ausſchwenke.

5) Einfüllen des Moſtes.

Sind die Fäſſer recht ſorgfältig zubereitet, was übrigens ſchon vor dem Herbſte in Gang gerichtet werden muß, ſo kann der Moſt eingefüllt werden. Jedoch verſäume man nie, vor dem Einfüllen das Faß etwas mit Schwefel einzubrennen, indem dieſer dazu dient, die allzuſtürmiſche Gährung etwas zu mäßigen, auch einen Theil des Schleimes gerinnen macht und zu Boden wirft. Von Schaden iſt der Schwefel nie, indem die ſchweflichte Säure, welche ſich nicht mit den ſchleimigen Theilen verbindet und niederfällt, in einiger Zeit verflogen und nicht mehr im Weine zu ſpüren iſt. Sollten die Trauben bei heißem Wetter geleſen und der Moſt bei ſolcher Witterung eingekellert werden, alsdann iſt ein ſtarkes Einſchwefeln der Fäſſer ſehr anzurathen, um eine zu raſche und ſtürmiſche Gährung bei warmer Temperatur ſo viel

als möglich zu verhindern. Hat man den Moſt entſchleimt, ſo iſt das Schwefeln der Fäſſer, wohin er abgefüllt wird, nicht nothwendig, da ſchon Schwefel genug in dem Moſte ſelbſt iſt.

Es iſt wohl überflüſſig, daran zu erinnern, daß die Fäſſer nicht ganz ſpundvoll zu machen ſind, damit ſie während der Gährung nicht überlaufen, aber ſehr rathſam iſt es, den aus der Kelter laufenden Moſt ſo wenig als möglich mit der Luft in Berührung kommen zu laſſen, ihn daher ſogleich in die Fäſſer einzufüllen. Darum iſt die Einrichtung ſehr zweckmäßig, wo von der Kelter aus mit den darunter im Keller liegenden Fäſſern eine unmittelbare Verbindung durch Schläuche oder hölzerne Röhren beſteht.

Iſt der Moſt eingefüllt, ſo wird gewöhnlich der Spunden am Faſſe offen gelaſſen und alles dem Zufalle anheim geſtellt, wie ſich der junge Wein ausbilde. Hierin wird aber ein ſehr großer Fehler begangen, indem, wie wir ſchon oben geſehen haben, es von der größten Wichtigkeit für die Exiſtenz des künftigen Weines iſt, daß die Gährung zwar nicht zu ſchnell und ſtürmiſch, aber in gehöriger Kraft und Schnelligkeit vorübergehe.

Iſt der Herbſt früh gekommen, ſind während der Leſe warme Tage eingefallen, ſo werden die Trauben am Stocke noch von der Sonne auf eine Art erwärmt, daß dieſe höhere Temperatur ſich auch dem Moſte mittheilt und auf die Gährung ſelbſt ihren Einfluß äuſſert. Auch kömmt dann noch hinzu, daß in dieſer Zeit die Keller gewöhnlich noch nicht ſo kalt ſind. In ſolchen Herbſten hat man nicht nöthig, für eine raſche und kräftige Gährung zu ſorgen.

Zieht ſich aber die Leſe ſpät hinaus, ſind die Tage dabei kalt und die Keller ſchon bereits abgekühlt, ſo iſt es natürlich, daß der Moſt in einer viel zu niederen Temperatur in die Gährung tritt, und dieſe nicht vollendet werden kann, wie dies der Fall im Herbſte von 1835 war, wo ſo viel Wein den Winter über ſüß blieb, der dann ſpäter umſchlug.

In ſolchen Herbſten iſt eine groſe Vorſicht nöthig, und es muß der Moſt ſowohl durch Aufwärmen eines Theiles des-

ſelben auf eine höhere Temperatur gebracht, als auch der Keller durch Schließen der Luftlöcher, ſo wie durch Feuermachen in demſelben erwärmt werden. Die Sache verhält ſich hier gerade wie bei der Branntweinmaiſche, welche, wenn ſie zu kalt ſteht, ebenfalls nicht gährt und keinen Geiſt entwickelt. Man kann dabei auch keinen beſtimmten Wärmegrad nach dem Thermometer angeben, indem Viele dies nicht verſtehen würden, auch die Verhältniſſe dabei zu verſchieden ſind. Es ſcheint aber, daß wenn der Keller dem Gefühle nach eher warm als kalt iſt, eine Temperatur der Maſſe von 12—14 Graden hinreicht, eine regelmäßige Gährung zu Stande zu bringen.

Die gewöhnliche Gährung, welche bei dem Weine angewandt wird, iſt die ſogenannte Untergähre, wobei die Hefe, wenn ſie gebildet iſt, in den Wein zurückfällt.

Von Einigen iſt aber auch die Obergähre gerühmt worden, wobei das Moſtfaß, wie bei dem gährenden Bier, voll erhalten wird, und die Hefe, ſo wie dort, während der Gährung durch den Spunden in einen unterſtehenden Zuber abfließt. Nach andern Erfahrungen ſoll man aber durch die Obergähre einen weniger geiſtigen Wein erhalten.

Ich kann über die Zweckmäßigkeit dieſer Art nichts ſagen, indem ich ſie ſelbſt nicht probirte, jedoch iſt es möglich, daß ſie bei ſchleimichten und vielen Gährungsſtoff enthaltenden Moſtarten von Nutzen iſt, da dieſe Stoffe hierdurch ſo früh als möglich von dem jungen Weine entfernt werden.

Von jeher hat man übrigens beobachtet, wie viel Geiſt und Aroma ſich verflüchtigt, wenn während der Gährung die Spundlöcher der Gährfäſſer offen ſtehen bleiben. Dieſen Uebelſtand zu heben, hat man mehrere Einrichtungen erdacht, wovon jene mit den in mit Waſſer gefüllte Gefäße geleiteten Gährröhren wegen ihrer Einfachheit die häufigſten geworden ſind. Man hat ſie am beſten von hartem Holze, unzweckmäßig ſind ſie aus Blech, da dieſes ſehr leicht roſtet, wenn aber die Mündung des Gährrohres nicht wenigſtens 6—9 Zoll tief in das Waſſer reicht, ſo haben ſie keinen oder nur einen ſehr unbedeutenden Nutzen, denn ihre Wirkung beſteht

hauptſächlich darin, daß ſie die, über der gährenden Maſſe im Faſſe befindliche Luftſchichte verdichten, und dadurch die Verdünſtung des Weingeiſtes verhindern. Iſt nun die Waſſerſchichte, wohin die Mündung des Gährrohres ausläuft, zu nieder, ſo iſt der im Faſſe befindlichen Luftſchichte kein Gegendruck gegeben und die Sache iſt ohne Wirkung. Bei beendigter ſtürmiſcher Gährung muß man die Gährröhren ſogleich entfernen, indem ſich im Faſſe ſpäter die Luft verdünnt und das Waſſer durch den äuſſeren ſtärkeren Luftdruck in daſſelbe, durch die Röhre hinein getrieben wird.

Man hat ſeit einigen Jahren auch Gährſpunden aufgebracht, welche geſchloſſen, nur auf einer Seite ein Loch haben, auf welches durch Federkraft eine Klappe drückt. Obſchon die Idee zweckmäßig iſt, ſind ſie doch gewöhnlich nicht luftdicht, da die Federn ſchnell erlahmen und alsdann ganz ohne Nutzen ſind. Da mir alle dieſe Apparate nicht gefielen, ſo ließ ich Gährſpunden auf folgende Art fertigen:

Sie beſtehen aus einem unteren Stück, A, welches wie ein gewöhnlicher Spunden auf das Faß aufgeſchlagen wird. Dieſes iſt aber von obenherein auf ungefähr 1 ½ Zoll Tiefe hohl ausgedreht und von da an durch und durch gebohrt. Da wo das gebohrte Loch anfängt, bildet ſich eine Fläche, welche ſehr gleich gedreht ſein muß und mit einem in Schweinefett eingetauchten Leder bedeckt wird, um den Schluß, der ſich durch die Auflage des Obertheils bildet, ſo luftdicht als möglich zu machen. Durch eingedrücktes, geſchabtes Unſchlitt, in welches das Obertheil eingedrückt wird, erreicht man die nämliche Wirkung. Dieſes Obertheil B iſt ſo gedreht, daß der breitere Theil (Kopf) nicht ganz die Höhlung des Spunden ausfüllt, von dieſem aber ein dünnerer Zapfen ausgeht, der in das Loch des Untertheils paſſen muß.

Es wird auf den Untertheil aufgeſetzt, wie die Figur zeigt, daſelbſt möglichſt feſt angedrückt, und ſo verſchließt daſſelbe mit ſeinem Kopf das im Untertheil durchgebohrte Loch. Der Kopf deſſelben iſt oben ausgehöhlt und mit Blei oder einem Gewicht von 1 — 2 Pfund Schwere ausgefüllt, um den nöthigen Gegendruck gegen die gährende Maſſe zu bewirken.

Iſt das Ganze luftdicht auf einem Faſſe aufgeſchlagen, ſo hebt ſich durch den Druck der ſich entwickelnden fixen Luft das Obertheil nicht eher, als bis dieſe in ihrer Verdichtung kräftig genug iſt, das Gewicht aufzuheben. Da aber dieſe Verdichtung alsdann ſchon einen ziemlich hohen Grad erreicht hat, ſo kann keine Verdünſtung des Alkohols mehr ſtattfinden, und der Zweck der Vorrichtung iſt vollkommen erreicht.

Es verſteht ſich von ſelbſt, daß der Gährſpunden nicht in das Faß hineinreichen und noch weniger den Wein erreichen darf, weil ſich das Rohr verſtopfen und ſonſt leicht das Faß zerſpringen könnte.

Wem die Anſchaffung von ſolchen Gährgeräthſchaften zu umſtändlich iſt, der kann die gährenden Weinfäſſer auch auf folgende Art zweckmäßig ſchließen: Er füllt ein Säckchen von der Größe, daß es überall über das Spundloch reicht, mit feinem Sand. Auf das Spundloch wird ein glattes Traubenlaub, darauf aber das Sandſäckchen gelegt, das dem Entweichen der Luft um ſo mehr Widerſtand entgegen ſetzt, je ſchwerer daſſelbe iſt. Hierdurch wird die Luftſchichte auf dem gährenden Weine ebenfalls verdichtet, während die ſich entwickelnde fixe Luft unter dem Traubenblatt hervordringt und entweicht.

Es iſt übrigens zu wünſchen, daß die Herren Küfermeiſter ihre Kundſchaft auf den Umſtand der Verdünſtung von ſo vielem Weingeiſt aufmerkſam machen, und ſie wenigſtens dahin bringen, daß die Fäſſer auf die zuletzt angegebene Art mit Sandſäcken geſchloſſen werden, welche Methode bei Landleuten noch den Vortheil hat, daß kein Unglück durch Zerſpringen von Fäſſern möglich iſt, was bei Unwiſſenheit in der Behandlung der Gährſpunden und Gährröhren und der öftern Nachläßigkeit leicht der Fall ſein könnte.

Schließlich mag hier erwähnt werden, was ſich eigentlich von ſelbſt verſteht, daß ſich in den Kellern, wohinein gährender Moſt zu liegen kömmt, kein Sauerkraut, noch Bohnenſtänder, noch andere ſolche Gegenſtände befinden ſollten, welche die Weine zum Umſchlagen in die Eſſiggährung bewegen können. So wie in den Fäſſern ſelbſt, muß auch in

der Umgebung derſelben die höchſte Reinlichkeit beobachtet werden.

6) Behandlung nach der Gährung.

Hat man beobachtet, daß der Wein ſeine geiſtige Gährung regelmäßig durchlaufen hat und er ruhig geworden iſt, alsdann iſt es Zeit, die Fäſſer ſpundvoll zu machen, und wenn auch nicht feſt, doch etwas zu ſchließen. (Hier ſind die oben beſchriebenen Gährſpunden von großem Vortheil, da ſie die ſich noch entwickelnde Luft hinaus laſſen, aber die äuſſere Luft gänzlich abſperren.) In dieſer Zeit werden von vielen Weinbeſitzern große Fehler begangen, indem ſie nicht allein die Fäſſer zu lange offen und den Wein dem Einfluß der atmosphäriſchen Luft ausgeſetzt, ſondern auch die Fäſſer halb voll liegen laſſen, wobei eine Fortſetzung der geiſtigen Weingährung in die ſaure faſt nicht zu vermeiden iſt. Dabei wirkt die auf dem Weine lagernde Luftſchichte auch auf den noch unzerſetzten Zucker und Extraktivſtoff, zerſetzt ihn, und der weiße Wein wird ſo dunkel wie Braunbier.

Hat Jemand ein Faß, welches er nicht ganz füllen kann, ſo ſollte er um jeden Preis ſuchen, ein kleineres zu bekommen, geht dies nicht, ſo ſteht ihm bei geringer Mühe noch ein Mittel zu Gebot, die Fäſſer ſpundvoll zu machen, nämlich durch Einwerfen von Sand oder Steinen, ſo lange, bis das Faß voll iſt. Hierbei iſt folgendes zu beobachten:

Man ſammelt Steine von Kieſel oder Quarz, Granit und dergleichen harten Felſenarten, aber durchaus nicht von ſolchen, die entweder Kalkſteine oder mit dieſen verwandt ſind (denn ſolche werden von der Weinſteinſäure des jungen Weines aufgelöſt). Dieſe Steine werden in der Größe zerſchlagen, daß ſie durch das Spundloch des Faſſes gehen, nachher ſauber gewaſchen und in das Faß gethan. Recht gut ausgewaſchener Sand, wenn er keine Stückchen von Kalkſteinen enthält, thut wohl auch die nämlichen Dienſte. Die Steine aber kann man gewaſchen immer wieder zu ſolchen Zwecken aufheben, und die Behandlung mit denſelben iſt jedenfalls reinlicher und gewiſſer, als die mit Sand.

7) Der Ablaß.

In manchen Gegenden, beſonders wo die Weinberge viele Rieslinge und dergleichen harte Traubenarten enthalten, findet ſich die Sitte, den Wein bis in das kommende Spätjahr auf der Hefe liegen zu laſſen. Dies kömmt wohl mit von dem Glauben, welchen man hie und da antrifft, daß die Hefe dem Weine Geiſt gäbe und ihn haltbar mache. Beides iſt falſch, und wenn vielleicht ſchon bei ſchwerem, zähem Weine ein Zuſatz von anderer Hefe denſelben kurirt hat, ſo kömmt dieſes lediglich davon, daß ſie wohl etwas mehr Gehalt an Gerbeſtoff oder Weinſtein hatte, welcher den Schleim zu Boden warf, nicht aber von einer beſondern Kraft der Hefe als Hefe. Dagegen iſt aus der Betrachtung des Gährungsproceſſes zu erſehen, daß die Weinhefe theils aus Schleim und dem Weine fremden Theilen, theils aus dem eigentlichen Hefeſtoffe beſteht, welches alles während der Gährung niedergeſchlagen ward. Der Gährungsſtoff aber behält immer die Eigenſchaft, ſich in geringer Menge ſchwebend zu erhalten, ſo daß, wenn auch der ſcheinbar ganz helle Wein in Verhältniſſe kömmt, welche der Gährung günſtig ſind, wie z. B. in warme Keller oder in die Sommerhitze, er immer wieder zur neuen Bewegung aufgereizt wird, wie es ſich am deutlichſten in der Zeit zeigt, wenn die Trauben zu blühen anfangen, indem alsdann die warme Sommer-Temperatur nach und nach in den Keller einzudringen und den Wein zu erwärmen pflegt. Hat ein Wein in dieſer Periode noch Gährungsſtoff bei ſich, ſo wird er immer mehr arbeiten, als ein anderer, dem derſelbe durch richtige Behandlung genommen wurde. Daher iſt ein mehrmaliger und baldiger Ablaß, beſonders bei weichen, ſchleimichten Weinen ſehr anzurathen.

Der erſte Ablaß geſchieht, wenn der Wein ganz helle iſt, am beſten im Februar oder Anfang März. Manche halten für gut, ſchon am Ende des Dezembers oder im Anfange des Jänners zum erſtenmale abzulaſſen.

Zwei Dinge ſind dabei zu beobachten, nämlich daß man

die Arbeit bei hellem, ruhigem Wetter vornehme, und daß man darauf ſehe, daß der Wein in ganz reine, gut vorbereitete Fäſſer komme. Jetzt darf kein Faß mehr genommen werden, welches nicht durchaus weingrün iſt; Fäſſer, die von Schimmel gereinigt, noch ſo gut vorbereitet wurden, ſind ſchon gefährlich und geben dem Weine leicht einen Beigeſchmack, ebenſo Fäſſer, in denen Branntwein lagerte, welche man übrigens zur Noth gebrauchen kann, um, wenn ſie gut gereinigt ſind, ſüßen Moſt zur Gährung einzufüllen. Die Fäſſer müſſen auf das beſte mit kaltem Waſſer ausgeſchwenkt ſein. Brühwaſſer mit aromatiſchen Subſtanzen dürfen nicht genommen werden; eben ſo wenig iſt es jetzt rathſam, die Fäſſer mit Weingeiſt auszuſpielen oder auszubrennen, da der Wein leicht einen Geſchmack darnach annimmt.

Man muß übrigens Sorge tragen, daß die Fäſſer recht feſt liegen und nicht mit den Lagern ſelbſt ſchwanken, was die Ablagerung des Weines hindert. In dieſem Falle iſt es rathſam, die Lager unmittelbar unter den Fäſſern noch einmal zu unterſchlagen. Gewöhnlich wird der Wein übergeſtützt. Bei weitem ſicherer iſt es aber, denſelben durch Schläuche mit dem Blaſebalg überzufüllen, denn abgeſehen davon, daß ſo viel weniger Geiſt verfliegt, kömmt bei dem Ueberſtützen der Wein in eine zu häufige Berührung mit der Luft, wodurch ſich Zuckerſtoff und Extraktivſtoff mit dem Sauerſtoff derſelben verbindet und der Wein eine dunkelbraune Farbe annimmt. Bei ſchleimichten Weinen iſt es ausnahmsweiſe beſſer, den Wein überzuſtützen, um ihn mehr durcheinander zu ſchlagen. Vor dem Einfüllen muß das zu füllende Faß mit Schwefel eingebrannt werden.

Gewöhnlich nehmen die Küfer es beim Ablaß mit dem Trubwein nicht ſo genau, und geben ſolchen dem hellen Wein zu. Dies Verfahren iſt aber gerade gegen den Zweck des Ablaſſes. Viel beſſer iſt es, wenn das übergefüllte Faß noch etwas leer iſt, daſſelbe lieber auf einige Tage mit Schwefel aufzubrennen, den Trubwein aber in ein beſonderes, ſtark geſchwefeltes Faß zu bringen, wo er ſich bald abſetzt und hell zum Auffüllen des abgelaſſenen Weines dienen kann.

Nach dem erſten Ablaß im Februar bleibt der Wein ruhig liegen, bis in den Mai. Man hat ihn nur alle 14 Tage mit reinem Wein aufzufüllen. Gegen die Mitte des Maies wird die Operation des Abfüllens noch einmal wiederholt und der Wein von der Ablagerung getrennt, welche er ſeither machte. Diejenigen, welche zum erſtenmal im Dezember oder Jänner ablaſſen, nehmen den zweiten Ablaß am beſten im März vor. Dabei iſt nichts beſonderes zu bemerken, auſſer der Reinlichkeit, dem Schwefeln der Fäſſer und der Achtſamkeit, daß kein Trubwein mit übergefüllt werde.

Tritt der Wein zur Zeit der Traubenblüthe in die zweite Gährung, und zwar ſo ſtark, daß man fürchten muß, daß er alle Süßigkeit verliere, ſo kann man ihn in dieſer Periode noch einmal in ein ſtark geſchwefeltes Faß abfüllen, um die Gährung zu unterdrücken; ja man kann aus der nämlichen Urſache dieſes Abfüllen noch einigemale im Sommer wiederholen, wenn der Wein eine vorherrſchende Süßigkeit behalten ſoll.

Im Frühjahre darauf wird er noch einmal abgelaſſen, dann kann er aber, wenn kein Grund zu einer weitern Operation vorhanden iſt, ruhig liegen bleiben.

8) Das Auffüllen und Verſpunden der Fäſſer.

Schließlich muß ich noch einige Worte über das Auffüllen ſagen, welches oft ſo ſchändlich vernachläßigt wird. Dieſes ſollte in der Regel alle 14 Tage geſchehen, und immer darauf geſehen werden, daß die Fäſſer rein und ohne Kahn auf dem Weine bleiben, ferner daß ſie ganz feſt verſchloſſen werden, denn der auf demſelben ſich bildende Kahn verzehrt nach und nach alle Süßigkeit, macht den Wein leicht und fade, und iſt, je älter er wird, deſto ſchwerer von dem Weine wieder weg zu bringen. Um übrigens die Bildung deſſelben zu verhindern, hat man lange Spunden von weichem Holze, welche tiefer in den Wein eingehen. Ich hatte dergleichen, verwarf ſie aber wieder, da ſie vielen Wein anſogen und verdarben.

Nach einer neueren Erfahrung ſoll ſich kein Kahn bilden, wenn nur ein Streifchen Leinwand vom Spunden in den

Wein ginge und derſelbe feſt zugeſchlagen wäre. Die Sache läßt ſich leicht probiren, und wenn ſie gut gefunden wird, in Anwendung bringen.

Man hat auch Spunden von Glas, welche im Faſſe feſt ſtecken, mit Wein gefüllt und mit einem Korkſtopfer verſchloſſen werden. Sie ſind aber, wahrſcheinlich weil ſie ſehr koſtſpielig ſind, nicht allgemein geworden.

Vor einigen Jahren machte ich in den Spunden, auf den Rath eines Freundes, eine ſehr zweckmäßige Aenderung, indem ich die harthölzernen verwarf und dafür ſolche von Korkholz einführte, welche nicht eingeſchlagen, ſondern nur eingedreht werden, aber ganz luftdicht ſchließen. Sie haben den Vortheil, daß der Wein durch das Schlagen an den Spunden nicht beunruhigt wird, und ſind dabei nicht theuerer, als die gedrehten von Eichenholz; auch bei jedem Materialiſten zu haben.

Uebrigens iſt darauf zu achten, daß alter Wein am beſten mit jüngerem von guten Jahrgängen aufgefüllt wird. Jedoch muß dieſer junge Wein bereits alle Gährungsarten durchgemacht haben und durchaus hell und ruhig ſein, indem man durch dergleichen gährende Weine, welche wie Hefe wirken, ganz alte Weine wieder in Gährung bringen, aber alsdann ſehr verſchlechtern kann. Auch muß er der Gattung und dem Weſen nach dem aufzufüllenden Weine gleich ſein. Es iſt übrigens vortheilhafter, beſſeren Wein zum Auffüllen zu nehmen, als geringeren, was leider ſehr oft geſchieht.

Bei Mangel an gutem Auffüllweine fülle man lieber mit gut ausgeſuchten und gewaſchenen Kieſelſteinen auf, die jedoch keine Kalktheile enthalten dürfen.

Noch iſt beim Auffüllen vor den ſogenannten verſoffenen Kahnen zu warnen, welche durch ſchnelles und unvorſichtiges Eingießen des Füllweines auf die Kahnhaut entſtehen. Es trennt ſich ein Theil derſelben, verſchluckt Wein, iſt alsdann mit dieſem gleich ſchwer, und ſchwimmt darin herum. Dies zu verhüten, muß man durch einen Trichter mit einem längeren Rohr auffüllen, oder man ſteckt in das Rohr eines gewöhnlichen Faßtrichters ein Strohſeil, an dem der Wein

hinunter läuft. Um übrigens den Kahn ſauber herauszu⸗bringen, hat man gebogene Faßbürſten, welche ihn an der inneren Seite der Faßdauben um das Spundloch herum abſtreifen. Am beſten iſt es aber, wenn man dieſe Geräth⸗ſchaften bei regelmäßigem Auffüllen nicht nothwendig hat.

Auch iſt hier noch eine Beobachtung hinzuzufügen, welche, wenn ſie ſich beſtätigen ſollte, nicht unwichtig iſt. Es ſollen nämlich Fäſſer, welche viele Reife haben, weniger zehren, als die auf gewöhnliche Art gebundenen. Die Sache läßt ſich naturgemäß aus dem Umſtande erklären, daß durch das ſchärfere Binden die Poren des Holzes, ſowie auch die Fugen näher zuſammengedrückt werden, was auf den Grad der Ver⸗dünſtung Einfluß haben muß. Aus gleichem Grunde ſind die gefirnißten Fäſſer ebenfalls der Zehrung weniger unter⸗worfen, als andere.

9) Behandlung bei Verſendungen.

Nach der angegebenen Verfahrungsart wird der Wein hell und rein werden und immer mehr Bouquet entwickeln, je mehr er ſich von ſeinen Niederſchlägen befreit hat. Soll derſelbe aber weiter als in die Umgegend verſandt werden, und man iſt nicht ganz von ſeiner völligen Reinheit überzeugt, ſo iſt es rathſam, daß man ihn vor der Abſendung ſchöne, um ihm allen Anlaß, ſich zu ſtoßen, zu nehmen.

Eine Schönung iſt ebenfalls nöthig, wenn der Wein in den erſten Jahren ſeines Alters in Bouteillen gefüllt werden ſoll, denn ſonſt ſetzt er in denſelben noch einen Niederſchlag ab, und man hat viele Umſtände, welche durch eine Schö⸗nung vermieden werden.

Sonſt ſind übrigens, wenn der Wein geſund iſt, keine Schönungen nöthig, welche nach allen Erfahrungen immer etwas an ſeiner Stärke nehmen ſollen, obſchon kein wiſſen⸗ſchaftlicher Grund dafür ſpricht.

B. Behandlung der rothen Weine.

1) Einleitung.

Die rothen Weine erfordern eine von den weißen ganz

verſchiedene Behandlung, da ſie in ihrer Miſchung von dieſen ſehr abweichen, bei ihnen auch viel darauf ankömmt, daß der Farbeſtoff der Trauben nicht zerſtört werde und ſich während der Gährung dem Weine gehörig mittheile. Sie ſind übrigens gewöhnlich ſchwächer an Weingeiſtgehalt, haben weniger Säure, neigen ſich aber viel leichter zum Verderben, da ſie dabei mehr Schleim enthalten, was beſonders bei unſeren geringeren rothen Weinen erſichtlich iſt, die ohne künſtliche Mittel oft nie ganz hell werden. Dieſe halten ſich gewöhnlich auch nur wenige Jahre, nach welchen ſie dann ſchnell zurückgehen und abſtehen. Da man ſeither, in dem Wahn, die Farbe des rothen Weines ginge zu Grunde, bei der Auflagerung derſelben gar keinen Schwefel anwandte, ſo entäuſſerte man ſich dabei noch eines der wirkſamſten Mittel, ſolche Weine haltbar zu machen, und dieſer Umſtand mag auch die Schuld von ihrem häufigen Umſchlagen mit tragen.

Es wird bei dieſer Materie mancherlei vorkommen, worüber einige der Herren Küfermeiſter die Köpfe ſchütteln werden, ich kann dagegen nur ſagen, daß ich alles, was hier über das Schwefeln des rothen Weines geſagt wird, ſelbſt probirt und erfahren habe, daher ſie ſich nicht abſchrecken laſſen mögen, bei mangelndem Vertrauen auf die Sache ſelbſt, doch wenigſtens Verſuche im Kleinen darüber anzuſtellen, die ſie ſchnell eines beſſern belehren werden.

2) Bemerkungen über die rothen Trauben und deren Behandlung im Weinberge.

Wie bei den weißen Traubenarten gibt es ſehr mannigfaltige rothe Sorten, von denen auch die Weine einen verſchiedenartigen Charakter haben.

Bei uns ſind die ſchwarzen Cläoner die ausgebreitetſten, die einen ſehr guten Wein, und zwar reichlich geben, welcher aber von dem der Möhrchen übertroffen wird, die jedoch ihrer ſehr geringen Tragbarkeit halber nur ſelten angebaut, und wo ſich davon befinden, immer mehr ausgerottet werden. Ob es übrigens nicht beſſer wäre, bei der großen Maſſe von rothem Weine, und dem verhältnißmäßigen geringen Abſatz

gerade nur auf Qualität, weniger auf Quantität zu ſehen, und deßhalb die Möhrchen, wenigſtens mit Clävner untermiſcht, anzubauen; dieſes wäre von Jedem zu überlegen, der einen rothen Weinberg anlegt. Bei den ſchwarzen Clävnern iſt übrigens der Unterſchied merkwürdig, den ein ſchwerer, thonichter Boden gegen einen leichten, ſandigen, im Weine verurſacht. Von letzterem, und wenn die Trauben noch ſo zeitig ſind, iſt derſelbe immer leichter, ſchwächer gefärbt, und bleibt viel eher von einer ſchleimichten, ſchwebenden Subſtanz getrübt, als der erſte.

Uebrigens iſt auch bei den ſchwarzen Trauben ſehr darauf zu ſehen, daß ſie nieder am Boden hängen und der Sonne und Wärme ſo viel als möglich ausgeſetzt ſind. Die Zeit der Leſe iſt bei trockenem Wetter, und wenn ſich keine Fäulung zeigt, möglichſt lange hinaus zu ſchieben, um den höchſten Grad der Zeitigung zu erlangen, jedes Faulwerden dieſer Trauben iſt aber dem künftigen Weine höchſt ſchädlich, und ſchwächt wenigſtens ſeine Farbe, weil der Farbeſtoff der Trauben hierdurch zuerſt zerſtört wird, daher auch bei rothen Trauben eine Ausleſe noch viel gerathener ſein kann, als bei weißen.

3) Leſe der Trauben, Behandlung derſelben vor und während der Gährung.

Bei der Leſe iſt hier noch mehr als bei den weißen Sorten darauf zu ſehen, daß man ſie bei ganz trockenem Wetter vornehme.

In manchen Gegenden wird ſehr darauf geſehen, daß die Kämme ſogleich getrennt werden, in andern bleiben dieſelben dabei. Welche von beiden Arten die beſte iſt, kömmt auf die Umſtände an. Iſt nämlich der Herbſt keiner von den vorzüglichen und daher zu erwarten, daß die Hülſen noch Gerbeſtoff genug enthalten, um auf den Schleim der Trauben gehörig wirken zu können, iſt der Boden der Art, daß man weiß, daß der darauf erzogene Wein ſich von ſelbſt reinige, ohne des Gerbeſtoffs der Kämme zu bedürfen, dann iſt es immer

beſſer, ſolche wegen ihres herben Geſchmackes und ihrer Säure zu entfernen.

Iſt aber der Jahrgang ſo gut, daß die ſehr vorgerückte Zeitigung eine Umbildung des Gerbeſtoffes in den Hülſen vermuthen läßt, daß auch die Traubenſtiele ſelbſt ſchon anfangen an dem Stock zu vertrocknen, alsdann iſt es rathſam, die Kämme bei dem Moſt zu laſſen, damit derſelbe aus ihnen den nöthigen Gerbeſtoff ausziehen kann. Wer ſeine Weinberge und den Wein kennt, den er aus ihnen ſchon gezogen hat, iſt auch im Stande, hierbei ab- und zuzugeben. Er kann z. B. nur einen Theil der Kämme bei der Maſſe laſſen und dieſe mitgähren laſſen, oder er braucht auch gar keine davon zu trennen, wenn er ſie nur einige Tage lang bei dem Moſt laſſen und nachher von demſelben abſondern will.

Sind die Trauben gemoſtert und heimgebracht, ſo iſt es ſehr gut, die Hülſen ſo viel als möglich zu zerreiben und zu zerquetſchen, damit die Flüſſigkeit den Farbeſtoff derſelben beſſer ausziehen könne. Man hat dazu einen ganz mit hohen Riefen und tieferen Rinnen verſehenen durchlöcherten, ungefähr 3 Fuß langen und 2 Fuß breiten Kaſten, auf dem ein ebenfalls cannelirtes, mit Handhaben verſehenes Brett von 10 Zoll Länge und 6 Zoll Breite hin und her gedrückt wird, zwiſchen welchem die Traubenhülſen faſt zu Brei gerieben werden, während der Moſt durch die Löcher in ein untergeſtelltes Gefäß abgelaufen iſt. Hat man eine Parthie Hülſen fertig, ſo wird die in dem Boden des Kaſtens befindliche kleine Klappe aufgehoben, dieſelben wieder zu dem Moſt geſchüttet und die Operation mit einer andern Parthie von neuem angefangen.*)

Wurden bei dem Moſt Kämme gelaſſen, ſo verſteht es ſich von ſelbſt, daß dieſe von den Hülſen getrennt und nicht mitgerieben werden dürfen. Nach dem Reiben können ſie aber wieder dazugethan werden.

---

*) Solche Reibkaſten werden in Weinheim von mehreren Schreinern um den Preis von 4 fl. 30 kr. — 5 fl. verfertigt.

Iſt nun der Moſt auf dieſe Art vorbereitet, ſo kömmt er mit den Hülſen und Kämmen (wenn man welche dabei gelaſſen hat) in aufgeſtellte Gährfäſſer, aus denen der eine Boden herausgenommen ward, wenn ſie keine Faßthürchen haben, oder in eigne hiezu verfertigte Gährbütten, um, ehe er gekeltert wird, die geiſtige Gährung durchzumachen. Dieſe Gährfäſſer dürfen nicht zu kalt ſtehen, jedoch auch nicht zu warm, und in Rückſicht des bei der Gährung zu beobachtenden Wärmegrades gilt alles ſchon beim weißen Wein geſagte.

Da während der Gährung ſich die Hülſen immer auf die Oberfläche als Deckel werfen, ſo müſſen ſie alle Tage einmal in den Moſt geſtoßen und tüchtig umgerührt werden. Beſſer iſt aber, wenn die Gährfäſſer eine Vorrichtung haben, vermittelſt welcher die Treber immer unter der Brühe gehalten werden. Solche beſteht ganz einfach aus einem ſtark durchlöcherten Deckel oder einem engen Lattengitter, welches mit Sprießen unterhalb des Moſtes gehalten wird. Auch dienen hiezu recht gut vom Korbmacher geflochtene Deckel, wie Korbboden, welche die Größe von dem Obertheil des Faſſes, die D a u b e n k ö p f e m i t g e r e c h n e t, haben müſſen. Dieſe werden auf den Moſt in das aufgeſtellte Faß, aus dem der Boden genommen, eingeſchoben und ſprießen ſich, durch den Moſt heraufgedrückt, gegen die engere Oeffnung deſſelben ſo feſt an, daß alle Treber unter ihnen in der Flüſſigkeit bleiben müſſen. Bei Fäſſern mit Thürchen hat man zerlegbare Senkböden, die ſtückweiſe in dieſelben gebracht und angeſprießt werden, um das Ausnehmen des Bodens zu erſparen. Das Ausziehen des Farbeſtoffes geſchieht übrigens am meiſten erſt gegen Ende der Gährung, wenn der Weingeiſt bereits gebildet iſt, und es iſt, wenn man im Wein eine ſtarke Farbe haben will, darauf zu ſehen, daß die Treber nicht während der Gährung, oder nach ihr, zu ſchnell von dem Moſt getrennt werden, ſo daß das Ganze je nach Verhältniß der Wärme der Luft 8—14 Tage ſtehen bleiben kann.

Es verſteht ſich übrigens, daß die Gährfäſſer ſo gut geſchloſſen ſind, daß ſie nur der ſich entwickelnden fixen Luft den Ausgang geſtatten, welche Wirkung man durch genaues

Auflegen der Faßböden nach ihrer Senkung und durch Zudeckung mit dicken Tüchern, Teppichen genugſam erreicht.

Iſt die Gährungsperiode vorbei, ſo wird alles gekeltert und die Hülſen gut ausgepreßt. Sehr zweckmäßig iſt es, ſolche vor dem Keltern noch einmal recht durchzuarbeiten, damit der noch darin enthaltene Farbeſtoff vollends gelöſt, und gleichſam ausgewaſchen wird. Bei der Auswahl der Fäſſer gilt Alles ſchon früher geſagte. Gut iſt es, wenn man dem Brühwaſſer etwas geriebene Muskatnuß zugibt, dieſe aber nur ziehen, nicht kochen läßt, auch darauf achtet, daß dieſes gewürzte Brühwaſſer höchſtens eine Viertelſtunde im Faſſe ſtehen bleibt, und das Faß alsdann ſogleich mit kaltem Waſſer ausgeſchwenkt wird.

Vor dem Einfüllen brenne man es etwas mit Schwefel auf, und fürchte ſich ja nicht, daß die Farbe darunter leiden möchte, denn die vom Wein abſorbirte ſchweflichte Säure wird entweder mit dem Schleim niedergeſchlagen oder verfliegt nach einiger Zeit und dann kehrt die Farbe, wenn ſie vielleicht im Anfang um ein Geringes gelitten hat, unfehlbar wieder zurück.

4) Der Ablaß.

Man hat bei dem rothen Weine noch viel mehr, als bei dem weißen, den Glauben, daß die Hefe dabei bleiben müſſe. Dies iſt gänzlich falſch, und die Hefe iſt auch hier nur die Veranlaſſung zu Nachgährungen und Trübwerden. Man kann deßwegen den rothen Wein zur nämlichen Zeit wie den weißen und unter den nämlichen Vorſichtsmaßregeln ablaſſen, nachdem das Faß, in welches er eingefüllt iſt, vorher etwas geſchwefelt, oder wenn der Wein ſchon ganz rein iſt, mit Muskatnuß aufgebrannt ward.

Er wird dadurch immer reiner vom Schleim werden, und je mehr er hievon getrennt, deſto beſſer und haltbarer wird er.

5) Das Auffüllen.

Es iſt durchaus nöthig, den rothen Wein beim Auffüllen noch mehr in Acht zu nehmen, als den weißen, weil er leich-

ter in Säure übergeht. Auch muß man ſich aus dieſem Grunde ſehr hüten, nicht ganz volle Fäſſer, wenn auch nur einige Tage lang, liegen zu laſſen, indem ſich ſogleich Eſſigſäure verſpüren läßt. Das Aufbrennen mit Schwefel verhindert die Eſſigbildung wohl einige Zeit, doch iſt es beſſer, wenn man ſich nicht darauf verläßt und die Fäſſer entweder ſogleich wieder füllt, oder den Wein in kleinere abläßt.

6) Die bei dem rothen Weine anzuwendende Entſchleimungsmethode.

Man verdankt dieſe Methode dem Herrn Apotheker Funke in Linz am Rheine, und ſie hat den Vortheil, daß der rothe Wein viel haltbarer und dem Verderben weniger ausgeſetzt iſt. Ich habe ſie im Jahre 1835 an mehreren Fudern verſucht und durchaus bewährt gefunden, daher ich ſie umſtändlicher mittheilen will. Sie beruht auf der Beobachtung, daß wenn dem Moſte vorher die ſchleimichten und fremden Theile, vielleicht auch der überſchüſſige Gährungsſtoff weggenommen ſind, bei der Gährung ſolche ſich nicht mehr dem Weine mittheilen können, und derſelbe alsdann reiner und beſonders von dem ſchwebenden Gährungsſtoffe frei wird, der ſich ſo leicht, vorzüglich bei den ſchwächeren rothen Weinen einfindet und deren Verderben vorbereitet.

Sie beſteht in folgendem einfachen Verfahren:

Sind die Trauben geleſen und nach Belieben ganz oder theilweiſe abgekämmt (bei dieſer Methode können wahrſcheinlich alle Kämme entfernt werden), ſo werden die Hülſen ganz ſüß abgekeltert und der Moſt ſo ſchnell als möglich in ein Faß gefüllt, welches ſehr ſtark eingeſchwefelt iſt. (Man kann auch hier mehrere Tage lang in das nämliche Faß Moſt einfüllen, wenn ſolches immer wieder friſch eingeſchwefelt wird.) Die Hülſen werden an einen ſehr kühlen Ort gebracht und ſo gut als nur immer möglich vor dem Zutritt der äuſſeren Luft bewahrt, damit ſie ſich nicht erhitzen. Theils um die Gährung zu verhindern, theils auch, um einſtweilen den Farbeſtoff auszuziehen und auflöslich zu machen, iſt es dienlich, auf die Hülſen von je ungefähr einer Ohm Moſt eine

Maß reinen franzöſiſchen Weingeiſt zu ſchütten, und ſo viel als thunlich mit denſelben zu vermengen, ſo können ſie 5—6 Tage bis zum weiteren Gebrauch ſtehen bleiben.

Iſt nach 1 — 2 Tagen Ruhe der geſchwefelte Moſt hell und waſſerklar (er iſt nur manchmal etwas roſenroth gefärbt), ſo wird er abgelaſſen, mit den Hülſen wieder vermengt und durcheinander geſchlagen in das Gährungsfaß gebracht. Hier geht die Gährung wie bei dem auf die gewöhnliche Weiſe behandelten Moſt von ſtatten, und nach Beendigung derſelben wird er gekeltert und in ein Faß gefüllt, welches man leicht ausſchwefelt. (Ehe man die Hülſen mit dem Moſte vermengt, kann man ſie reiben, um den Färbeſtoff noch geeigneter zu machen, daß er ſich der ganzen Flüſſigkeit mittheile.) Der in dem geſchwefelten Faſſe ſich geſammelt habende Rückſtand wird in ein kleines Faß gefüllt und der Gährung überlaſſen, oder dem geringen Weine beigemiſcht. Der Ablaß wird im Frühlinge wie bei dem andern Weine behandelt. Man wird aber finden, daß ein ſolcher entſchleimter rother Wein ſich ſehr ſchnell aufhellt, nachher nicht mehr trüb wird, ſondern feſt und geſund ſtehen bleibt.

Ob er ſich aber, wie man behauptet, ſo lange halten wird, wie der weiße, muß die Zeit lehren, die hier allein entſcheiden kann.

Die Entſchleimungsmethode hat aber noch einen anderen Vortheil, daß man nämlich einen Theil des waſſerhellen Moſtes, wenn er auch einen leichten röthlichen Anflug hat, von den Hülſen entfernt laſſen, und ihn alsdann als weißen Wein behandeln kann, wenn der rothe Wein keinen Käufer finden ſollte.

Hat man dieſe Abſicht, ſo iſt es gut, die Trauben in einer Traubenmühle zu zerdrücken, in welcher die Beeren zerquetſcht, aber die Hülſen nicht zerrieben werden; denn es iſt einleuchtend, daß die Hülſen, je weniger ſie verletzt werden, um ſo viel weniger Farbeſtoff in die Flüſſigkeit abgeben. Auch könnte man, wo es die Zehntverhältniſſe erlauben, die erſte Brühe von den ganzen noch ungemoſterten Trauben herauskeltern, wie dies bei dem Champagner geſchieht, wodurch noch weni-

ger Farbeſtoff in dieſelbe kömmt. Iſt auch dieſer Wein im Anfange etwas röthlich, ſo wird die Farbe ſpäter gelb. Auch kann wahrſcheinlich durch eine Milchſchöne die wenige Farbe noch ganz genommen werden.

Ich kann hier nur Andeutungen geben, weil ich die Sache ſelbſt nur im Kleinen verſuchte. Bei dem Ueberhandnehmen von rothen Weinbergen in unſerer Gegend, und bei eintretendem Mangel an Käufern für den rothen Wein, kann ſie aber wichtiger werden, als man im Augenblicke glauben ſollte. Im badiſchen Oberlande, in Ortenburg, Zell, Durlach wird hie und da aus den ſchwarzen Trauben weißer Wein, der Weißarbſt, Weißherbſt, bereitet, welcher ſich durch ſeine liebliche Champagnergähre auszeichnet und in der Regel theuerer, als andere gute weiße Weine bezahlt wird.

Vierter Abſchnitt.

Die Mängel und Krankheiten des Weines, deren Verbeſſerung und Heilung.

Viele Mängel und Krankheiten des Weines, wenn ſie nicht durch ſchlechte Behandlung in ſpäterer Zeit gewaltſam herbeigeführt werden, finden ihre erſte Entſtehungsurſache in Unvollkommenheiten der Gährung, einige aber auch durch ein Mißverhältniß in der Miſchung der urſprünglichen Beſtandtheile. Wenn ich vieles von dem früher über die Behandlung unſerer Weine geſagten ſelbſt erfahren und beobachtet habe, ſo iſt dies bei den verſchiedenen Weinkrankheiten nicht der Fall, zu deren Beobachtung ein großes und ausgedehntes Weingeſchäft gehört. Da aber eine Menge Krankheiten in den verſchiedenen Kellern, bei der manichfach unrichtigen Behandlung vorkommen können, die von manchem Küfermeiſter nicht gleich erkannt und zweckmäßig behandelt

werden, ſo wurden aus mehreren guten Werken die verſchiedenen Angaben hierüber zuſammengetragen, ſo viel als möglich aber der Grund der Krankheiten zu erforſchen geſucht, und bei deren Hebung auf die früher angeführten Beobachtungen hingedeutet, damit wenn kleine Abweichungen vorkommen ſollten, jeder ſich darnach richten und die nöthigen Abänderungen in der Heilart ſelbſt anbringen kann. Es wird übrigens nicht allein von den eigentlichen Krankheiten, ſondern auch von den ſogenannten Gebrechen und Fehlern mancher Weine die Rede ſein, da ſolche oft nur durch eine Aenderung in der Behandlungsart verbeſſert werden können.

Die Aufzählung mehrerer Mittel für eins und daſſelbe Gebrechen geſchah übrigens aus dem Grunde, weil man auf dem Lande oft das eine, nicht aber das andere zur Hand hat, eine größere Anzahl aber die Wahl erleichtert. Uebrigens darf wohl keines leichtſinnig, ſondern erſt nach genauer Ueberlegung angewandt werden, ſonſt könnte dieſer ganze Abſchnitt mehr Schaden als Nutzen ſtiften, und wäre alsdann beſſer ganz weggeblieben.

1) Weine von ſchlechten Jahrgängen.

Die Weine von geringen Jahrgängen leiden mehr oder weniger an Mangel des Zuckerſtoffs, wodurch die Weingeiſtbildung nur gering ſein kann; dagegen haben ſie Ueberſchuß an Säuren und Schleim. Da die Menge des geiſtigen Gehaltes ſo ſehr gering iſt, würden dieſe Weine ohne den ſtarken Säuregehalt gleich im erſten Sommer zu Grunde gehen, ſo aber hält dieſer den Wein und wirft, verbunden mit dem Gerbeſtoff, den Schleim zu Boden, der ſich ſonſt gar nicht ſetzen würde.

Man hat verſucht, ſolchen Wein mit Kreide zu entſäuren, er wird dadurch nicht beſſer, ſondern läppiſch, indem die Aepfel- und Weinſteinſäure entzogen wird, welche ihm noch Gehalt und Dauer gibt; auch ſteht er bald ab.

Die Entſäurung mit Kreide kann nur in dem Falle angerathen werden, wenn der Wein bei vielem Geiſt eine vorherrſchende Säure enthält, welche man gerne vermindert

hätte, um die Periode ſeiner Conſumtion ſchneller herbeizuführen. (Bei älterem Weine hinterläßt die Kreide leicht einen Beigeſchmack.)

Soll ſchon älterer Wein von geringen Jahrgängen, der viele Säure hat, zur Conſumtion geſchickt gemacht werden, ſo kann man folgendes Mittel anwenden:

Man nimmt eine Stütze dieſes Weines und miſcht in ganz kleinen Portionen in 4 Theilen Waſſer aufgelößtes kohlenſaures Kali ſo lange hinzu, bis man den Wein für nicht mehr zu ſauer für ſeinen Zweck hält; während dem Zugießen muß der Wein tüchtig umgerührt werden. Bei dem Zuſetzen des Kalis hat man ſich ſchon bei der erſten Stütze die Quantität gemerkt, welche in dieſelbe nöthig iſt. Der ſo entſäuerte Wein wird in das dazu beſtimmte Faß gethan, die Stütze von neuem mit dem ſauren Weine gefüllt, hierzu das Kali nach der vorher gefundenen Menge zugeſetzt und ſo fortgefahren, bis die ganze Weinquantität ſo behandelt iſt. Man hat in dem Weine nun etwas weinſteinſaures Kali mehr, als in der Natur vorhanden war, was gerade nicht ſchädlich iſt. Da aber der Wein hierdurch nicht ſtärker an Weingeiſt wird, ſo muß er ſchnell verbraucht werden, da er ſonſt leichter verderben könnte, als wenn die Weinſteinſäure frei geblieben wäre.

Man muß ſich übrigens vor einem zu ſtarken Zuſatz von Kali ſehr hüten, indem dies ſonſt mit der Weinſteinſäure als neutrales Salz im Weine aufgelößt bleibt, demſelben einen garſtigen Geſchmack mittheilt und alsdann auch der Geſundheit nachtheilig wirkt.

Daß man übrigens Weine von ſchlechten Jahrgängen noch als Moſt durch Zuſatz von Zucker oder Weingeiſt viel verbeſſern könne, wenn ſich überhaupt die Koſten dafür lohnen, iſt ſchon oben geſagt worden.

Schließlich kann ich nicht umhin, vor den Zuſätzen von Bleizucker zu warnen, welche gewiſſenloſe und ſpitzbübiſche Wirthe und Weinhändler ſich manchmal bei ſolchen Weinen zu Schulden kommen laſſen, um ſie lieblicher zu machen. Solche verſetzte Weine ſollten nicht allein ſogleich ausgeſchüttet,

ſondern die Verfälſcher derſelben auf das ſchärfſte geſtraft werden, indem ſie nicht nur Betrug treiben, ſondern die Geſundheit der Kunden untergraben.

Daß geringe ſaure Weine durch Zuſatz von beſſeren geiſtigen ſehr gebeſſert werden können, iſt ſo natürlich, daß es nicht nöthig iſt, ein Wort hierüber zu verlieren. Die Sache verſteht ſich von ſelbſt, und derjenige, der einen ſolchen Weg einſchlagen will, muß durch kleine Proben in Gläſern ſelbſt verſuchen, wie er dabei am beſten verfährt.

Uebrigens iſt in geringen Jahrgängen vorzüglich darauf zu ſehen, daß die Gährung in gehöriger Kraft und Stärke von ſtatten gehe, weil hierdurch noch verhältnißmäßig mehr Weingeiſt erzeugt, der Schleim gehörig niedergeſchlagen und der Wein beſſer und haltbarer wird.

2) Wein, der zu leicht iſt.

Dies kömmt vorzüglich bei älteren Weinen vor, welcher von einer weichen geiſtloſen Traubenſorte, wie Oeſtreicher, Gutedel ꝛc., ohne Zuſatz einer härtern, bereitet iſt. Die beſte Hülfe für einen ſolchen Wein iſt die Miſchung mit einem neueren und geiſtreichen Weine. Man kann ihn aber auch dadurch etwas verbeſſern, wenn man ihn in ein Faß bringt, welches mit recht ſtarkem reinen Weingeiſt tüchtig ausgebrannt ward. Iſt die Schwäche zu merkbar, und der Wein dem Verderben nahe, ſo hilft nur ein Zuſatz von Weingeiſt, der aber durchaus rein ſein muß. Nach der Vermiſchung muß der Wein eine Zeitlang liegen, bis er den Branntweingeſchmack, den er immer mehr oder weniger erhält, wieder verliert. Zu dieſem Mittel berechtigt übrigens nur die Noth, da der Wein, mit dem ſich der Alkohol nie vereinigt, ſondern nur vermengt, eigentlich geſchmiert iſt und Kopfſchmerz verurſacht.

3) Der Grund- und Düngergeſchmack.

Dieſer entſteht bei fettem, ſumpfigem, auch bei kieſichtem Boden oder ſtarkem Miſtdünger, indem die Traube alsdann den Bodengeſchmack anzieht. Manche Bodenarten haben eigene

Arten von Geſchmack, und der ſogenannte Böckſer gehört zu dieſer Klaſſe. Durch die Ablagerung verliert ſich mit der Zeit das meiſte des Bodenſchmacks; will man nicht ſo lange warten, ſo hilft mehrmaliges Schönen, indem durch die Kunſt die Ablagerung gleichſam anticipirt wird.

4) Herbe oder Reſche des Weines.

Es gibt Gattungen Wein, welche, ehe ſie ihre Güte und Annehmlichkeit erreichen, eine längere Zeit ſäuerlich, ſchwer und rauh bleiben. Kann man nicht warten bis ſie ihren unangenehmen Geſchmack von ſelbſt abgelegt haben, ſo kann man ſie zum Gebrauch mit älterem ſchwachem Weine miſchen, am beſten iſt es aber zu unterſuchen woher dieſe Rauhigkeit komme.

Entſteht ſie von einer zu großen Menge Säure, ſo ſind dagegen ſchon oben Mittel angegeben worden, entſteht ſie aber durch eine übergroße Menge von Gerbeſtoff, ſo iſt es zuträglich, den Wein mit Blut oder auch mit Gelatine zu ſchönen (das Verfahren dabei wird im Anhang bei dem Artikel Schönen näher beſchrieben werden). Es kann zuträglich ſein, mehrmals hintereinander die Schöne zu wiederholen, wenn ſich der Wein das erſtemal nicht gibt.

5) Geſchmack nach den Bütten und den Traubenkämmen.

Der Geſchmack nach der Bütte kann zu verſchiedener Art ſein, als daß es ſich voraus ſagen läßt, ob er ſich verlieren werde oder nicht. Am beſten iſt es, in Rückſicht der Gefäße eine ſolche Reinlichkeit zu beobachten, daß ein Geſchmack der Art nicht in den Wein komme. Durch Schönen und Vermiſchen mit anderem Wein läßt ſich übrigens mancher üble Geſchmack ſo beſeitigen, daß der Wein noch verbraucht werden kann.

Durch langes Stehenlaſſen des Moſtes auf den Trebern bekömmt derſelbe oft einen Geſchmack nach Kämmen. Die Haupturſache deſſelben iſt ein Uebermaß von Gerbeſtoff, welcher

ſich in einiger Zeit ablagert. Bleibt aber der Geſchmack zu lange in dem Wein, ſo kann er durch ein- oder mehrmalige Schönung mit Rinderblut, Leim oder Gelatine beſeitigt werden.

6) Das Schmeer des Weines.

Eine der unangenehmſten Erſcheinungen vorzüglich bei milden, ſowohl rothen als weißen Weinen iſt die, daß dieſelben nie ganz hell werden, ſondern daß eine Materie darin herum ſchwimmt, die wie ein Nebel ausſieht, und beſonders dem rothen Weine ſcheinbar die Farbe nimmt. Dabei ſind die Weine durchaus flacker und nicht zähe, ſehen aber doch oft aus, als wären ſie dies im höchſten Grade.

Saure und herbe Weine werden dieſe Erſcheinung nie zeigen, ſondern nur ſolche, die ſchnell von den Trebern abgekeltert oder aus irgend ſonſt einer andern Urſache bei der Gährung zu wenig Gerbeſtoff enthielten, um dieſe ſchwebende Subſtanz gehörig zu Boden ſchlagen zu können. Die Subſtanz ſelbſt beſteht übrigens höchſt wahrſcheinlich aus einem beſondern Beſtandtheil des im Weine befindlichen Klebers, der Gliadine, welche eine große Verwandtſchaft mit dem Gährungsſtoff hat und auch wahrſcheinlich oft mit dieſem vermiſcht im Weine vorkömmt. Dabei iſt ſie ſowohl im Weingeiſt als in der Weinſteinſäure auflößlich und ſchwimmt von dieſen beiden Subſtanzen obengehalten, als nebliche Maſſe in der Flüſſigkeit herum. Da der ſchwebende Gährungsſtoff übrigens den Wein bei der geringſten wärmeren Lufttemperatur immer in Bewegung bringt, ſo dauert es oft mehrere Jahre, ehe derſelbe völlig klar wird, ſehr oft aber ſteht der Wein ganz ab, und dies letztere wahrſcheinlich in dem Falle, wenn gar kein Gerbeſtoff vorhanden iſt, der doch wenigſtens nach und nach auf den Niederſchlag der Gliadine wirken und deren langſames Setzen verurſachen könnte.

Da man ſeit einiger Zeit in Erfahrung brachte, daß der Gerbeſtoff die Gliadine vom Weingeiſt und der Weinſteinſäure trennt und zu Boden ſchlägt, ſo iſt es jetzt ſehr leicht, dieſe Erſcheinung aus dem Weine wegzubringen, während man ſich früher oft ganz ohne Erfolg mit allerlei Mitteln

plagte. Man darf nämlich dem Weine nur Gerbeſtoff beiſetzen und ihn dann (am beſten mit Leim oder Gelatine) ſchönen. Der Zuſatz des Gerbeſtoffes geſchieht auf folgende Art:

Man kocht recht rein gewaſchene und zerſtoßene Traubenkerne, oder in Ermanglung derſelben Galläpfel (1 Pfund auf das Fuder) in Waſſer gut aus und filtrirt daſſelbe ſo rein als möglich ab. Dieſem Waſſer wird unter Umrühren ſo lange gereinigte Potaſche zugeſetzt, bis weiter keine Trübung mehr entſteht. Die erhaltene weißliche Flüſſigkeit ſchüttet man auf ein wollenes Seihtuch, das über einem Kübel aufgeſpannt iſt, oder auch in einen Filztrichter. Das zuerſt durchlaufende Waſſer wird milchicht ſein, ſpäter kömmt es hell. So lange es milchicht iſt, muß es auf das Tuch zurückgeſchüttet werden.

Nach mehreren Stunden iſt das Waſſer abgelaufen und man hat auf dem Tuch eine graulichweiße Maſſe. Dieſe wird abgenommen und in mehrere Stützen voll des ſchmeerichten Weines in kleinen Portionen eingeſchlagen, die alsdann ſogleich wieder in das Faß zurückgeworfen werden, während man den Wein darin tüchtig umrührt. Iſt derſelbe auf dieſe Art mit der Gerbeſtoff haltigen Potaſche verbunden, ſo geht in ihm eine Veränderung vor. Die Subſtanz der Potaſche verbindet ſich mit der Weinſteinſäure und läßt den Gerbeſtoff fahren, der nun ſeinerſeits frei ſich an die Gliadine macht und ſolche zum Gerinnen bringt.

Sechs oder acht Tage darauf kann man die Schönung, am beſten von reinem Leim, zuſetzen, welche den geronnenen Schleim vollends zu Boden wirft. Will man dieſe Wirkung ſchnell haben, ſo muß man die Schönung nicht zu ſchwach nehmen, ſonſt wirkt ſie langſamer, erſt in Wochen, aber immer gewiß. Iſt der Wein helle, ſo muß er abgezogen werden.

Man hat noch mehrere Mittel, dem Wein das Schmeer zu nehmen, die ich hier kurz anführen will.

Man nimmt nämlich auf circa 1½ Ohm 3 — 4 Pfund unreife grüne Beeren der zahmen Ebereſche, Sorbus domestica, je nachdem der Wein viel oder wenig Schmeer hat, ſtößt ſie in einem Mörſer und rührt ſie in den Wein ein. Nach höchſtens einem Monat iſt der Wein klar, ohne daß er

geſchönt zu werden braucht. Als untrügliches Mittel wird auch folgendes angegeben:

Man löſt 12 Unzen Weinſtein und ebenſoviel Zucker in 4 Pfund kochendem Weine auf, gießt die Miſchung in das Faß und verſchließt es. Man ſchüttelt es 5—6 Minuten lang, verſchließt es dann feſt und ſtellt das Spundloch nach unten. Nachdem es 1 oder 2 Tage lang gelegen, ſchüttelt man das verſchloſſene Faß und ſtellt das Spundloch nach oben. Nach 4 oder 5 Tagen iſt der Wein klar und kann abgezogen werden.

Sind übrigens die Keller an ſtark befahrenen Straßen gelegen und dadurch öfteren Erſchütterungen ausgeſetzt, oder ſind die Faßlager zu ſchwankend, ſo bleiben oft Weine, troß aller angewandten Mittel, trübe. Hier ſind Verbringen in ruhige Räume und das früher ſchon empfohlene Unterſchlagen der Lager das beſte, was zu thun iſt, um ſolche Weine hell zu bringen.

7) Das Trübewerden des Weines in Folge einer zweiten Gährung.

Es ereignet ſich manchmal, daß Weine in der zweiten Gährung zu heftig arbeiten, allen Zuckerſtoff abſorbiren und trüb werden.

Dieſe Trübung kann von dem bei der Gährung aufgelöſtem Schmeer herrühren, und wie dies zu beſeitigen iſt, haben wir geſehen. Es kann aber auch von warmen Kellern kommen, welche bewirken, daß ſich der ſchwebende Gährungsſtoff nicht ſetzt, ohne daß die Gliadine mit im Spiele iſt

In dieſem Falle muß der Wein ſogleich auf ein ſehr ſtark geſchwefeltes Faß abgezogen werden, und wo möglich ein kühleres Lager bekommen, entweder in einem andern Keller, oder daß man das Faß mit naſſen Tüchern umſchlägt. Iſt er ruhiger geworden, ſo muß man das Ferment durch eine tüchtige Schönung zu entfernen ſuchen, wobei er ohnedies noch einmal umgefüllt in ein geſchwefeltes Faß kommen muß. Folgendes Mittel hilft wahrſcheinlich am beſten.

Man nehme ein Faß von einigen Ohm, ſchwefle dies ſtark

ein, und fülle es zur Hälfte mit dem fraglichen Weine. Dann ſchwefle man wieder, ſchüttle das Faß, und wiederhole dies, ſo lange der Wein noch Schwefel annimmt. Dieſer Wein wird nun zu dem gährenden gefüllt, tüchtig durchgerührt, und wird wahrſcheinlich die wilde Gährung am beſten unterdrücken, beſonders wenn man die Operation mehrmals wiederholt.

Daß man den Wein übrigens ſo lange nicht gebrauchen kann, bis ſich der Schwefel niedergeſchlagen hat, verſteht ſich von ſelbſt.

8) Das Zähewerden des Weines.

Dies iſt eine Krankheit, welche man bei weißem Weine häufiger antrifft, als bei rothem. Er wird alsdann trübe, verliert ſeine Flüſſigkeit und zieht ſich wie Oel. Weiche Weine neigen ebenfalls mehr dazu, bei harten trifft man ſie nicht. Die Krankheit ſelbſt dauert zuweilen mehrere Jahre, hebt ſich oft von ſelbſt, und dann iſt der Wein beſſer, wie zuvor.

Die Urſache ſcheint darin zu liegen, daß ſich die Weinſteinſäure auf irgend eine Art mit dem Schleime oder dem Kleber und Gährungsſtoffe verbindet, ihn auflößt, und daß im Weine ſelbſt nicht ſo viel freie Weinſteinſäure mehr enthalten iſt, um die übrige Flüſſigkeit flacker erhalten und den Schleim niederſchlagen zu können. (Vielleicht iſt Mangel an Gerbeſtoff mit eine Urſache dieſer Erſcheinung, indem der Schleim bei der Gährung nicht genug niedergeſchlagen ward. Wenigſtens deutet darauf der Umſtand, daß nur weiche Weine gerne zähe werden.)

Man findet in Branntweinſtändern, wenn die Maiſche gegohren hat, oft die nämliche Erſcheinung des Zähewerdens, wenn die gebildete Eſſig- oder eine andere in den Kartoffeln enthaltene Säure den Schleim aufgelößt hat, und dieſe zähe Maiſche gibt gewöhnlich vielen Branntwein.

Da ich nichts von Unterſuchungen darüber gefunden habe, ſo will ich dieſe Meinung nur als Vermuthung hinſtellen; merkwürdig iſt aber der Umſtand, daß ſolch zähe gewordener Wein ſich oft durch bloſes Rütteln, Schütteln und Herab-

gießen von einer gewiſſen Höhe ſchnell und durchaus wieder herſtellt. Sollte vielleicht durch die Berührung mit der Luft der Schleim verändert werden und wenigſtens einen Theil der Weinſteinſäure wieder fahren laſſen? dies wage ich nicht zu entſcheiden. Die Mittel gegen dieſe Krankheit ſind folgende:

a) Starkes Schütteln, Umfüllen des Weines, manchmal über in den Trichter gelegte reine Steine oder Sand; man hat auch Faßpumpen, welche den Wein in den Fäſſern ſelbſt ſo zerſchlagen, daß die Krankheit vergeht.
b) Schönung mit Hauſenblaſe, wobei er ſehr ſtark durcheinander geſchlagen werden muß. Iſt Eine Schöne nicht genug, ſo wird das Verfahren wiederholt und noch etwas Weingeiſt und Alaun (4 bis 8 Loth auf die Ohm) zugefügt.
c) Schönung mit Fließpapier oder reinem Papierbrei, wie man ihn aus den Papiermühlen erhalten kann.
d) Schönung mit arabiſchem Gummi.
e) Zuſatz von einem Zwanzigtheil Hefe von neuem Wein (vielleicht wegen ihrem Gerbeſtoff und Weinſteingehalt).
f) Zu 2½ Ohm werden 8 Loth trockenes, fein geſtoßenes Meerſalz mit 4 — 6 Loth Rebenaſche vermiſcht genommen, ſolche in einen Sack mit Leinwand gethan, den man mit einem Stock in das Faß hineinläßt und im Weine hin und her bewegt, bis alles vergangen iſt; dann erhält der Wein eine ſtarke Schönung.
g) Leichten Weinen, die zähe werden, iſt ſchnell geholfen, wenn man ſie mit neuem Weine vermiſcht.
h) ¼ Pfund Salpeter und ¼ Pfund Salz werden geröſtet, bis ſie gelb ſind. Kalt geworden macht man ſie zu Pulver und gibt ¼ Pfund präparirtes Weinſteinpulver und ebenſo ¼ Pfund präparirtes Alabaſterpulver zu. Dies alles in eine Hauſenblasſchöne gemengt, in den Wein gegoſſen und mit einer Kette umgerührt.

9) Sauerwerden des Weines.

Wie ſchon oben dargethan ward, geht der Wein nie eher

in Säure über, als bis die geiſtige Gährung gänzlich zu Ende iſt. Hat das Sauerwerden aber einmal angefangen, was ſich durch einen unverkennbaren Geruch nach Eſſigäther ankündigt, ſo verbreitet es ſich in dem Faſſe mit reiſſender Schnelligkeit, und wenn nicht ſogleich Hilfe geleiſtet wird, iſt nichts mehr zu retten.

Der rothe Wein iſt übrigens zum Sauerwerden viel mehr geneigt, als der weiße. Auch wird ſchwacher, geiſtloſer, ſchleimiger Wein viel ſchneller einen Stich bekommen, als ein geſunder, geiſtiger.

Die Haupturſachen des Sauerwerdens ſind:

a) Unvorſichtigkeit und Nachläßigkeit der Küfer, wenn ſie Fäſſer nehmen, welche durch irgend eine Urſache Säure angezogen haben, und welche nicht gehörig ausgeſüßt wurden.

b) Langes Stehenlaſſen des Moſtes in offenen Gefäßen bei warmem Wetter mit der Treberdecke, und ſpäteres Keltern deſſelben mit ſolchen Trebern, welche meiſtens bereits in Säure übergingen, und dieſe alsdann dem Moſte mittheilen.

c) Längeres Liegenlaſſen des Weines in angebrochenen Fäſſern, wenn nicht ſogleich mit Schwefel aufgebrannt und dadurch die atmosphäriſche Luft aus dem Faſſe gejagt wird.

d) Längerer Transport bei heißem Wetter, vorzüglich wenn aus dem verſandten Weine nicht aller Gährungsſtoff und Schleim entfernt war.

Man kann, wenn man das Sauerwerden des Weines bald bemerkt, demſelben, im Falle es nicht zu weit vorgeſchritten iſt, Einhalt thun, aber unmöglich iſt es, den Weingeiſt, welcher ſich einmal in Eſſigſäure umgebildet hatte, wieder herzuſtellen. Daher iſt ſauer gewordener Wein, wenn es auch gelungen iſt, die gebildete Eſſigſäure nieder zu ſchlagen oder abzuſtumpfen, immer ſchwächer und zu neuer Säurung geneigt, und am beſten iſt es, ihn ſo ſchnell wie möglich weg zu brauchen.

Die Mittel, ſauren Wein wieder herzuſtellen (ſo weit dies

nämlich möglich iſt), ſind zahlreich. Folgende hat man angerathen:

1) Wenn, namentlich größere Fäſſer, eine Zeit lang auf dem Anlauf gelegen ſind und einen Stich zeigen, ſo iſt es, je nachdem man die Sache ſchnell entdeckt, manchmal der Fall, daß der Wein nur erſt auf ſeiner Oberfläche, vielleicht 5—6 Zoll tief, ſtichig geworden iſt, weil die Wirkung der Luft erſt da anfängt und die Säurebildung bedingt.

Iſt dies der Fall, ſo laſſe man keinen Augenblick verſtreichen, ſondern ſondire (am beſten mit einem Glasheber) die ungefähre Tiefe des Stiches. Etwas unterhalb deſſelben bohre man den Faßboden an, und laſſe den ſtichigen Wein zur weiteren Behandlung ab, wobei aber die höchſte Sorge zu tragen iſt, daß er nicht mit dem untern in Vermiſchung kömmt; man muß dieſen zwar auch ſogleich vor etwaiger Säure behüten, hat aber doch den Vortheil, daß er noch nicht entmiſcht, und es wahrſcheinlich iſt, daß man bei ihm nur ein Ueberfüllen in ein geſchwefeltes Faß braucht, um ihn gut zu erhalten. Traut man nicht, ſo kann man ihn ſchönen, und alsdann noch einmal auf ein geſchwefeltes Faß abziehen.

2) Wenn man verſäumt hat, ein Faß voll zu machen, und es verſäuert an der Oberfläche, ſo wird auch folgendes Mittel angerathen:

Man jagt mit einem Blaſebalg die verdorbene Luft aus dem Faſſe, und hält einen brennenden Schwefelſpahn hinein. Verliſcht dieſer nicht, ſo iſt es ein Zeichen, daß die Luft wieder rein iſt. Alsdann legt man die Krumme von einem einpfündigen Brod, warm, wie es aus dem Backofen kommt, auf das Spundloch, ſo daß es gut verſtopft iſt, nimmt ſie, wenn ſie ausgekühlt iſt, wieder hinweg, und wiederholt dies bis zur gänzlichen Entſäurung des Weines, dann füllt man ihn in ein gut geſchwefeltes, weingrünes Faß.

3) Bei rothen und weißen Weinen ſoll ſich der Stich ver-

lieren, wenn ſie mit recht friſchem Waſſer aufgefüllt werden. Wie dies wirken ſoll, iſt nicht recht denkbar, wenn man nicht die Unwahrſcheinlichkeit annehmen will, daß das Waſſer vielen Kalk bei ſich führt und hierdurch die gebildete Säure abſtumpft, oder das Erkälten des Weines die Säurebildung hemmt. Uebrigens ſoll das Mittel ſchon öfters in dem Falle geholfen haben, wenn Weine auf dem Transporte litten und nachher einen Stich bekamen.

Eine andere Art, ſaurem Weine mit Waſſer zu helfen, iſt folgende:

Wenn das Faß ſpundvoll iſt, ſo wird in das Spundloch eine umgekehrte, mit Waſſer gefüllte gläſerne Flaſche geſteckt, wobei man Acht haben muß, daß beim Umkehren kein Waſſer aus der Bouteille ausfließt, und daß der Hals derſelben ſo tief als möglich in den Wein reiche. Nach einiger Zeit ſenkt ſich das Waſſer, der Wein nimmt deſſen Stelle ein, und weil die Säure in der erſten Zeit ſich mehr in der oberen Schichte des Weines befindet, ſo wird dieſe gleichſam abgehoben. Die Operation wird mehrmals wiederholt, bis ſich der Stich gehoben hat, wobei jedoch der Mißſtand eintritt, daß der ſo gereinigte Wein mit mehr oder weniger Waſſer gemiſcht iſt.

4) Wenn Wein ſehr weit in der Säure vorgeſchritten iſt, ſo hilft oft nichts wie wirkliches Schwefeln in denſelben. Es wird ein Theil des Weines, je nachdem er ſtärker oder ſchwächer geſäuert iſt, mehr oder weniger, in ein Faß gethan, und dieſes darüber ſtark geſchwefelt. Nach jedem Einbrennen wird der Wein gerüttelt, bis er den Schwefel eingeſogen hat, und ſo lange mit der Operation fortgefahren, bis man denkt, daß der Wein Schwefel genug habe. Dieſer geſchwefelte Wein wird nun zu dem übrigen gethan und recht tüchtig durch einander gepeitſcht. Die Säure ſoll hierdurch verſchwinden. Jedoch kann der Wein längere Zeit, ſo lange er den Schwefelgeſchmack behält, nicht gebraucht werden. Das

Verfahren muß übrigens wiederholt werden, ſo lange man im Wein einen Stich verſpürt. Es bleibt aber ein ſolcher Wein immer matt und muß unter ſtarken Wein verſetzt werden. Man kann ihn auch mit Erfolg im Herbſte über den Trebern von gutem Moſt einige Tage ſtehen und vergähren laſſen (was wohl überhaupt bei jedem Wein anzurathen iſt, dem durch irgend ein Mittel die Säure genommen ward).

5) Man nehme auf ein Faß von ungefähr 1 ½ Ohm 40 Nüſſe, ſchneide die Kerne in 4 Stücke, brenne ſie wie Kaffee und werfe ſie ganz heiß ins Faß, wovon man beiläufig 3 Maas abgezapft hat. Alsdann gibt man eine Schönung (von Gelatine), rührt den Wein ſtark um, füllt das Faß wieder an und ſpundet es gut zu. Sechs Stunden darauf zieht man den Wein ab, gibt aber Acht, daß man, wenn daſſelbe langſam zu rinnen anfängt, das Faß beim Tieferſenken nicht heftig bewege, weil ſich die ſauren Theile mit der Hefe auf dem Boden vereinigt finden, worauf man den Wein ruhig läßt, bis er klar geworden iſt. War die Säure ſehr ſtark, ſo muß dies wiederholt werden. Mit 8 Loth geröſtetem Waizen würde man die nämliche Wirkung zu Wege bringen.

6) Will ein Wein ſauer werden, ſo wird auch angerathen, auf ein Fuder etwa 2 Pfund Leinſaamen oder Flachsſaamen wohlzerſchlagen in einem Sack in den Wein zu hängen, ſo lange man die Säure ſpürt.

7) Man nimmt auch auf ein Fuder 1 Pfund Senfkörner, ½ Pfund Lauchſaamen und ½ Pfund Beifußſaamen, alles wohl zerſtoßen. Das Faß, wohinein der ſaure Wein ſoll, wird mit einer Maß gutem reinem Branntwein ausgebrannt, zugeſpundet und 24 Stunden liegen gelaſſen. Dann kömmt der Wein hinein, den obigen Saamen, wozu noch 3 zerſchnittene röthlich gelbe Rüben gethan werden, hängt man in einem langen Säckchen in den Wein. Hievon ſoll er bald wieder gut werden.

8) Bei ſauer gewordenem rothen Wein dient folgendes Mittel ziemlich ſicher, und ich habe es ſelbſt geprüft.

Man ſchmilzt reinen weißen Maſtix, taucht einen Streifen von feinem Schreibpapier hinein und macht dadurch eine Einbrandſchnitte. Hiermit wird ein reines Faß ausgebrannt und der Wein eingefüllt. Er erhält im Anfang etwas Maſtixgeſchmack, den er wieder verliert.

Ohngefähr 1 ½ Ohm auf dieſe Art behandelter rother Wein wurden wieder ganz gut hergeſtellt, doch auch die Vorſicht angewandt, denſelben im nächſten Herbſte auf gute Weintreber zu füllen und damit nach einigen Tagen Gährung abzukeltern.

10) Bitterwerden des Weines.

Aeltere Weine nehmen manchmal ſowohl in Fäſſern als Flaſchen eine Bitterkeit an, wodurch ſie faſt ungenießbar werden.

Man glaubt, daß dies von einer Verbindung von Weingeiſt mit der Zitronenſäure herrühre, welche nach der Erfahrung einen ausnehmend bitteren Geſchmack beſitzt.

Da dieſer ſogenannte Zitronenäther ſchwerer als die Weinflüſſigkeit iſt, ſo ſetzt ſich derſelbe öfters von ſelbſt zu Boden, und daher kömmt es, daß ſich ſolcher bitterer Wein manchmal ohne weitere Behandlung corrigirt. Rührt man aber die Hefe ſolcher Weine auf, ſo werden ſie natürlich wieder um ſo bitterer, daher dies ſehr zu vermeiden iſt.

Gibt man ihnen, wenn ſie von dem Satz abgelaſſen ſind, friſche Hefe, oder beſſer, vermiſcht man ſie mit gutem jungen Weine, ſo wird man die Bitterkeit immer beſeitigen können. Ebenſo hilft öfters Einſchwefeln und Schönen. Auch wird folgendes Mittel angerathen:

Man nehme ein mit gutem Wein angefüllt geweſenes, mit Weinſtein ſchön beſchlagenes Faß, verbrenne erſt ½ bis 1 Maß Weingeiſt, dann nach der Größe des Faſſes mehr oder weniger Schwefel und fülle den kranken Wein hinein. Hierdurch ſoll derſelbe ſchnell hergeſtellt werden. Die franzöſiſchen

Weine ſcheinen mehr dem Bitterwerden ausgeſetzt zu ſein, als die unſrigen, da man jedoch nicht weiß, wie dennoch auch hier dieſe Krankheit vorkommen ſollte, ſo wollte ich nicht ermangeln, ſie mit den übrigen aufzuzählen.

11) Modern und Faulen.

Ein ſchlechter Wein, deſſen Geiſt ganz verflogen, oder auch ſolcher, in welchem der Gährungsſtoff und Schleim in einem zu großen Maße gegen ſeine geiſtigen Stoffe vorhanden iſt, hat meiſtens viele Anlage zum Faulwerden. Er verwandelt ſich alsdann in eine ſtinkende Flüſſigkeit und wenn dies einmal geſchehen iſt, ſo iſt ihm nicht mehr zu helfen. Sollte man aber die Neigung dazu etwa ſchon nach dem Jahrgang, der Lage oder der Traubenſorte vermuthen, ſo kann man vorbeugen, wenn man dem Moſt vor der Gährung eine geeignete Portion Weingeiſt zuſetzt, um ihn ſogleich mit mehr geiſtigen Theilen zu verſehen. Nach der Gährung bei ſchon gebildetem Weine kann man dieſe Krankheit durch ſtarkes Schwefeln hemmen. Doch muß der Wein noch einen Zuſatz von ſtarkem geiſtigem Wein bekommen, wenn er ſich nachher halten ſoll. Auch eine ſtarke Schöne vor dieſem Zuſatz hilft gewöhnlich, wenn der Wein nicht zu ſehr entartet iſt. Gut iſt es, die Fäſſer, wohinein ſolcher Wein zu liegen kommt, mit Weingeiſt auszubrennen. Manche ſetzen auch Branntwein zu, welches aber weniger rathſam zu ſein ſcheint, da ſich derſelbe nie mit dem Weine innig genug vermiſcht. Eher dürfte ein Zuſatz von Weinſteinſäure helfen, welche die Weine zwar ſauer und herbe macht, aber in gehöriger Menge zu ſeiner Erhaltung beiträgt.

12) Abſtehen, Umſchlagen.

Es iſt natürlich, daß ſehr alter Wein nach und nach ſeinen Geiſt verliert, und wenn er nicht ſehr ſtark war, ſich zerſetzt und verdirbt. Dieſem Uebel abzuhelfen, iſt es nöthig, ihn nach Verhältniß ſeiner Güte mit jungem raſchen Weine zu vermengen, wodurch er länger erhalten werden kann. Um das Abſtehen überhaupt zu vermeiden, iſt es nützlich, wenn

man darauf hält, daß älterer Wein immer mit jüngerem aufgefüllt werde, der jedoch, wie ſchon früher bemerkt, ſelbſt keine Neigung zum Gähren mehr haben und nicht geringer ſein darf.

Es gibt aber auch eine andere Art des Umſchlagens, welche daraus entſteht, daß der Wein ſich in der Art entmiſcht, daß die ihm ſo weſentliche Weinſteinſäure nicht mehr in hinreichender Menge vorhanden iſt, um zwiſchen den verſchiedenen Beſtandtheilen das nöthige Gleichgewicht zu erhalten. Es bildet ſich alsdann weinſteinſaures Kali, welches ſich in der Flüſſigkeit aufgelößt erhält, die Farbe unverändert läßt, aber den Geſchmack verdirbt.

Das beſte Mittel iſt alsdann, dem Weine eine hinlängliche Menge Weinſteinſäure (nach Verhältniß ſeines Verderbens) zuzuſetzen, welche das weinſteinſaure Kali in Weinſteinrahm umwandelt, welcher durch ſeine Schwere niederfällt. Hierdurch kann der Wein auf naturgemäße Art wieder hergeſtellt werden, ohne daß man ſeine Zuflucht zu Kräutern oder Branntwein nimmt, die doch nur den Geſchmack decken ſollen, aber ſonſt nichts helfen können. Nach dem Zuſatz der Weinſteinſäure, und wenn ſich der Wein geklärt hat, ſticht man ihn ab, und füllt ihn auf ein eingebranntes gutes Faß.

Die Weinſteinſäure ſelbſt muß in feines Pulver zerſtoßen und durch ſtarkes und längeres Rühren mit dem Weine innig vermengt werden.

13) Brechen und Verändern der Farbe.

Je älter der rothe Wein wird, deſto mehr verliert er an der Farbe, wobei er aber nichts an der Qualität einbüßt, ſondern gewöhnlich beſſer wird. Durch große Hitze und warme Keller können aber ſowohl rothe als weiße Weine trüb werden und ihre Farbe verlieren. Der rothe wird alsdann ſchwarz, der weiße erhält eine fahl gelbliche Farbe. Dies iſt öfters die Folge einer heftigen Gährung, und der Wein erhält alsdann noch den ſogenannten Trüb- oder Hitzgeſchmack.

Bemerkt man dieſe Gährung, ſo iſt nöthig, den Wein ſogleich in einen kühleren Keller zu bringen, und ihn in ein ſtark geſchwefeltes Faß überzufüllen. Genügt dies nicht, ſo

muß der Wein ſelbſt auf die ſchon angeführte Weiſe einge-
ſchwefelt werden. Einige Tage ſpäter muß man ihm eine ge-
hörige Schöne, entweder mit Eiweiß von 6 Eiern auf 140
Maß, oder mit Hauſenblaſe, wenn es weißer Wein iſt, geben.
Wenn man in das Faß Eisſtücke bringt oder daſſelbe von
außen mit naſſen Tüchern umſchlägt, die öfters mit kaltem
Waſſer angegoſſen werden, ſo kann man eine ſolche Gährung,
wenn ſie nicht zu ſtark iſt, ebenfalls unterdrücken. Der weiße
Wein verliert oft ſeine Farbe, wenn derſelbe längere Zeit
auf dem Anbruche liegt. Er geht dann ins gelbliche, oft auch
in das ſchwärzliche über, und ſein Geſchmack ändert ſich.
Bekömmt neuer Wein gelbe Flecken, ſo läßt er ſich herſtellen,
wenn man einige Tage lang die Hefe in demſelben aufrührt
und ihn dann ruhen läßt. Iſt er hell, ſo wird er auf ein ge-
ſchwefeltes Faß gezogen.

Iſt rother Wein trüb oder braun geworden, ſo hilft oft
folgendes Mittel. Auf 6 Ohm werden 3 Schoppen Regen-
waſſer genommen, 12—14 Eier und eine ſtarke Hand voll
Kochſalz damit eingepeitſcht, 6 Stunden ſtehen gelaſſen und
alsdann in den Wein gearbeitet. Er bleibt wohlverſpundet
liegen, bis er helle iſt.

14) Der Luftgeſchmack.
(Schaalwerden.)

Dieſer entſteht, wenn man vernachläſſigt hat, ein Faß
gut zuzuſpunden. Dann wird er entweder ſauer oder er ver-
liert ſeine geiſtigen Theile und wird matt, elend und ſchaal.
Iſt die Krankheit noch nicht ſtark vorgeſchritten, ſo kann der
Wein durch Umfüllen in ein reines ſtark geſchwefeltes Faß
wieder hergeſtellt werden. Auch kann alsdann eine Schönung
dienlich ſein, wenn der Wein jung und ſtark gefärbt war. Iſt
der Luftgeſchmack und die Mattigkeit aber ſchon zu weit vor-
geſchritten, ſo muß der Wein wenigſtens mit der doppelten
Quantität eines feurigen jungen Weines vermengt werden.
Manchmal hilft auch friſche Hefe von gutem neuem Wein,
mit welcher der kranke in dem Verhältniß von 30 auf 120
Maß vermiſcht, mehrere Tage lang öfters herumgerührt

wird. Alsdann läßt man ihn etwa einen Monat liegen und füllt ihn auf ein anderes Faß, in welchem er eine Schönung erhält. Das Füllen ſolchen Weines über friſche Treber im Herbſte iſt wohl eines der beſten Mittel, den Schaalgeſchmack zu vertreiben. Auch iſt es gut, die Fäßer, wohinein ſolcher Wein zu liegen kommt, mit Weingeiſt auszubrennen.

15) Geſchmack nach den Fäſſern.

Dieſer kann von verſchiedenen Urſachen herrühren und zwar:

a) Vom Schimmel; wenn Wein (vorzüglich alter) in unreine Fäſſer eingefüllt ward, die ſchimmlicht waren, ſie mögen nachher auch noch ſo gut ausgereinigt worden ſein.

Dieſer Geſchmack iſt ſelten mehr ganz zu vertreiben, wenn man auch Mittel hat, denſelben zu vermindern. Iſt er noch nicht lange in dem Wein, ſo hilft manchmal ein Ueberfüllen in ein geſchwefeltes reines Faß und eine ſtarke Schönung; liegt aber der Wein ſchon längere Zeit in einem ſolch ſchlechten Faſſe, ſo hilft dies nichts mehr, und vermiſcht man ihn mit anderem Weine, ſo theilt er auch dieſem ſeinen ſchlechten Geſchmack mit, doch ſoll folgendes Recept alsdann ſehr dienlich ſein:

Nachdem man den Wein in ein neues Faß übergefüllt hat, nehme man auf 2 — 2¼ Ohm 2 Pfund Zucker, laſſe ihn mit 12 — 15 Maß des kranken Weines auf dem Feuer zergehen, und ſchütte dies ganz ſiedend in das Faß, welches aber nicht zugeſpundet werden darf. Der Wein wird in eine mehr oder minder ſtarke Gährung gerathen, nach welcher man ihn, wenn ſie ſich gelegt hat, abzieht, und ihn entweder mit Eiweiß oder Hauſenblaſe, je nach ſeiner Farbe, ſchönt.

Ein anderes Mittel wird folgendermaßen angerathen: Wenn der Wein auf ein anderes Faß gebracht wurde, ſo gibt man ihm 1 Pfund friſches Olivenöl (auf wie viel wird nicht geſagt), beginnt ihn tüchtig zu ſchütteln, und läßt ihn nachher ruhig liegen. Dies Verfahren

beruht auf der Meinung, daß die Hauptursache des üblen Geschmackes ein wesentliches Oel iſt, das durch den Zusatz des Baumöls auf die Oberfläche gezogen wurde.

Wahrscheinlich thut ein reines Magsaamen- oder Nußöl die nämlichen Dienste.

Fernere Vorschriften sind: Auf 6 Ohm werden 2 Hände voll Salbey und ebensoviel Rauten, beides klein geschnitten, in einem langen Säckchen in den Wein gehängt, alsdann wird auf den Spunden ein frisch gebackenes vierpfündiges Roggenbrod ganz heiß aus dem Backofen gelegt, nachdem zuvor unten ein Loch gemacht und die Rinde etwas weggeschnitten worden war. Das Loch wird gegen den Spunden gelegt, und die Operation so lange wiederholt, bis der Schimmelgeschmack ganz weggezogen iſt.

Auch nimmt man auf 6 Ohm ungefähr 2 Pfund rohe Gerste oder Waizen, röstet sie braun, schüttet sie heiß in einen langen Sack, und hängt sie so heiß als möglich in den Wein. Ueber Nacht soll alsdann der Geschmack weg sein. Dann wird der Wein in ein anderes geschwefeltes Faß übergefüllt. Die geröstete Frucht darf jedoch nicht über 6—10 Stunden im Weine hängen bleiben, sonst theilt sie demselben ihren brenzlichen Geschmack mit.

Auch Borstorferäpfel in Schnitten, hochgelbe Rüben und Rettige, in den Wein gehängt, sollen den Schimmelgeschmack an sich ziehen.

Man röste eine dicke, röthlich gelbe Rübe in heißer Asche und hänge sie in dem Fasse an einem Bindfaden auf; auf gleiche Weise eine mit Kletten bezogene Schnur und spunde das Faß gut zu. Nach 6—8 Tagen soll der Wein hergestellt sein.

Eine Partie zerstoßene Pfirsichkerne (die Quantität iſt nicht angegeben), wenn man sie 14 Tage im Weine liegen läßt, der vorher abgezogen worden iſt, soll ebenfalls den Schimmelgeschmack vertreiben.

b) Von dem längeren Leerliegenlaſſen der Fäſſer.

Hierdurch erhält der Wein öfters einen unangenehmen Holzgeſchmack. Hiergegen ſind viele der oben angegebenen Mittel, namentlich Borſtorferäpfel, gelbe Rüben ꝛc. zu gebrauchen. Folgendes Mittel wird jedoch noch beſonders dafür angerathen:

Auf circa 40 Maß kranken Weines werden 36 ganze Lorbeeren, nachdem der Wein abgelaſſen, hineingehängt.

c) Von Brand und Rauch bei Feuersbrünſten.

Ein ſolcher verdorbener Wein wird am beſten hergeſtellt, wenn er mit friſchem, noch ungekeltertem Moſt, in welchem Beeren und Kämme enthalten ſind, vermiſcht einer Gährung unterworfen wird. Eine künſtlich erregte Gährung, durch Auflöſung von Zucker in heiſſem Weine würde denſelben Effekt haben, der Wein geht aber zu leicht dabei in Säure über, als daß dieſes Mittel unbedingt zu rathen wäre. Glücklicherweiſe kömmt dieſe Krankheit überhaupt wenig vor, und das angegebene Mittel iſt wirkſam genug und leicht auszuführen, ſo daß es nicht nöthig iſt, auf noch andere zu ſinnen.

16) Das Rothwerden des Weines in Folge einer unregelmäßig durchgeführten oder unterbrochenen Gährung.

Dieſes kam öfters bei beſſeren 35er Weinen vor. Nach einigen Verſuchen, ſolche Weine wieder herzuſtellen, zeigte ſich folgendes Mittel wirkſam.

Da dieſe Weine Mangel an Gerbeſtoff haben, ſo muß denſelben auf die früher angegebene Art etwas zugeſetzt werden. Nach 6 — 8 Tagen, während welchen Ruhe gegeben werden muß, erhalten ſie eine Leimſchönung, welche den Gerbeſtoff nach ohngefähr 8 — 10 Tagen füllt, und in dem Gerinnſel die braune Farbe nebſt einer etwaigen Trübung mit hinunterzieht.

Im Entſtehen des Uebels ſoll mehrmaliges Aufſchlagen der Hefe gute Wirkung äuſſern. Auch folgendes Mittel ſoll helfen.

Auf 6 Ohm Wein nimmt man eine Hand voll geröſteten Kochſalzes und 2 Schoppen franzöſiſchen Weingeiſtes, miſcht dies unter heftigem Schlagen mit dem Wein, und füllt denſelben nach erfolgter Klärung auf ein geſchwefeltes Faß.

Ferner wird noch angerathen, und zwar beſonders für den Fall, daß ſich der Wein nicht klären will:

Man zapft aus einem Faſſe etwas über ein Drittheil ab, läßt dies in einem reinen kupfernen Keſſel bis zum Wallen ſieden, ſchüttet es ganz heiß in das Faß zurück, ſchönt alsdann und rüttelt den Wein ſtark durcheinander. Das Faß darf nur bis zur Höhe von 2 Zollen vom Spundloch angefüllt, der Spund nicht zugeſchlagen, ſondern nur eingeſteckt, auch darf das Ganze nicht bei kaltem Wetter vorgenommen werden, wenn der Keller nicht warm genug iſt, um die beabſichtigte Gährung nicht zu unterdrücken. Alsdann läßt dieſe nicht lange auf ſich warten, und nach einiger Zeit iſt der Wein klar. Man kann mit Vortheil 6—12 Pfund reinen Zucker in dem ſiedenden Weine auflößen, um die Gährung zu verſtärken und die Alkoholbildung zu befördern.

17) Das Schwarzwerden alter Weine beim Ueberfüllen.

Es ereignet ſich manchmal, daß Wein, der lange in einem Faſſe geruht hat, beim Umfüllen in andere, nach einigen Tagen eine ſchwärzliche Farbe annimmt. Dieſer Fall tritt ein, wenn derſelbe in einem Faſſe gelegen hat, in welchem die eiſerne Schraube des Thürchens nicht gehörig gegen die unmittelbare Berührung des Weines verwahrt war, ſo daß er etwas Eiſen davon auflöſen konnte. Iſt dies nicht in ſo großer Menge geſchehen, daß es durch den Geſchmack zu finden iſt, ſo zeigt ſich das aufgelößte Eiſen erſt durch Berührung des Weines mit der Luft, vielleicht auch, wenn die Fäſſer, in welche derſelbe übergefüllt ward, noch etwas von dem in den Dauben befindlichen Gerbeſtoff hergeben.

Das beſte Mittel, dieſer Krankheit vorzubeugen, iſt ein ſorgfältiges Verwahren der Thürchenſchraube gegen die Einwirkung des Weines. Iſt er aber einmal verunreinigt, ſo

dient zu deſſen Wiederherſtellung längeres Ablagern, mehrfältiges, mit dünnem Strahle vollzogenes Ablaſſen, damit ſich das Eiſen vollends oxydire, zuletzt eine Schöne mit Hauſenblaſe.

Uebrigens iſt aber denjenigen, welche Wein lagern haben, die größte Reinlichkeit, ſowohl in als auſſerhalb den Fäſſern, in den Kellern, den Kellergeräthſchaften, ſelbſt in den Kleidern der Arbeiter nicht genug anzurathen. Mancherlei Krankheiten werden hierdurch verhütet, deren Entſtehungsart man oft nicht kennt, und die durch Reinlichkeit hätten leicht vermieden werden können.

Nachdem wir die verſchiedenen Arten der bekannteren Weinkrankheiten durchgegangen haben, ſo wäre der Gegenſtand der Weinbehandlung, ſo weit ſolche in das Gebiet des hierländiſchen Weinproduzenten und des Landküfers reicht, erſchöpft, denn dasjenige, was zur Kenntniß der ausländiſchen Weinſorten und ihrer eigenthümlichen Behandlungsweiſe nothwendig iſt, wurde durch den Zweck dieſes Schriftchens, Aufklärung in der Behandlungsart unſerer hierländiſchen Weine zu geben, von ſelbſt ausgeſchloſſen.

Da es jedoch nützlich iſt, manche Vortheile beim Schwefeln der Fäſſer und Weine, beim Schönen und Vermiſchen derſelben kennen zu lernen, ſo wie es auch Manchem angenehm ſein wird, die richtige Anwendung der Moſtwagen zu erfahren, ſo habe ich es für zweckmäßig gehalten, über dieſe Gegenſtände als Anhang hier mitzutheilen, was ich theils ſelbſt erfahren, theils aus beſſeren Schriften und den Aeuſſerungen von Männern vom Fache gelernt habe. Stößt jemand auf bekannte Sachen, ſo mag er ſie getroſt überſchlagen, Mancher lernt wieder daraus, daher ich nicht verſchmähe, auch das allgemeiner Bekannte mit anzuführen.

Anhang.

1) Das Einbrennen und Schwefeln des Weines.

Man hat verſchiedene Stoffe, welche die Eigenſchaft beſitzen, die Gährung zu unterdrücken, ſie entweder auf eine Zeitlang ſtillſtehen zu machen, oder ſie ganz aufzuheben. Unter allen dieſen hat ſich der Schwefeldampf, oder vielmehr die durch deſſen Verbrennen entſtehende ſchweflige Säure bei der Weinbehandlung bis jetzt am tauglichſten gezeigt, da dieſelbe

1) leicht und ſchnell zu behandeln iſt,
2) eine ſehr ſtarke gährungshemmende Eigenſchaft zeigt, und
3) die ſchweflige Säure ſich entweder mit den ſchleimichten Theilen des Weines niederſchlägt, oder ſich auch nach einiger Zeit verflüchtigt, ſo daß, wenn das Einſchwefeln die gewünſchte Wirkung gethan hat, der Wein nach einiger Zeit wieder rein und von keinem fremden Stoffe verunreinigt erſcheint.

Man kann die ſchweflichte Säure auch anwenden, die atmosphäriſche Luft aus gegebenen Räumen hinauszutreiben, um deren Einwirkung zu verhüten, und auf dieſer Eigenſchaft beruht das Einbrennen der Fäſſer mit Schwefelſchnitten, damit ſich kein Schimmel darin anſetze und die etwa noch im Holze befindliche Flüſſigkeit an einer weiteren Gährung verhindert werde.

Bei der Weinbehandlung hat man mehrere Grade von Stärke des Schwefelns von nöthen, und zwar je nachdem eine Subſtanz im Weine vorherrſchend iſt, deren Wirkung man dadurch aufheben will. Man kann den Moſt und den Wein ſo ſtark mit ſchwefliger Säure vermengen, daß jede Bewegung in demſelben eine Zeitlang ganz aufhört (das ſogenannte Todtbrennen), und von dieſem Grad bis zu dem

gewöhnlichen leichten Einbrand der Fäſſer bei dem Ueberfüllen von Weinen gibt es eine große Menge von Abſtufungen.

Die wirkſamſte Art des Schwefelns geſchieht, wenn man ein Faß ungefähr $1/3$ oder halb voll Wein macht, den leeren Raum darüber überſchwefelt und den Wein ſchüttelt, bis alle ſchweflige Säure darin aufgenommen iſt. Je nachdem man dieſe Operation oft genug fortſetzt, wird der Wein endlich ganz mit ſchwefliger Säure angefüllt, hat alle innere Gährungsbewegung verloren, und kann dieſe Eigenſchaft auch anderem Weine mittheilen, wenn er dieſem zugefüllt wird und deſſen Maſſe mit ihm in Verhältniß ſteht, d. h. nicht zu groß iſt.

Ein geringerer Grad von Schwefeln iſt der, wenn man von einem vollen Faß Wein einige Stützen abzieht, und in dem leeren Raum, der ſich dadurch an der Oberfläche des Weines bildet, an dem Faßboden ein Loch bohrt. Man läßt an dieſes Zapfenloch einen brennenden Schwefelſpahn halten, während man den Spund verſtopft hat, und an dem Schlauchzapfen noch mehr Wein abzieht. Die alsdann durch das Bohrloch eindringende Luft reißt die ſich entbindende ſchweflichte Säure in das Faß, der leere Raum füllt ſich damit an, und wenn man dafür hält, daß man Schwefel genug in dem Faß habe, wird das Bohrloch an dem Boden zugeſchlagen und der Wein zum Spundloch wieder eingefüllt.

Die gewöhnliche Art, Wein zu ſchwefeln, beſteht darin, daß man ein leeres Faß nimmt, dieſes mit Schwefelſchnitten aufbrennt, und dann den Wein einfüllt. Hierbei iſt aber die Vorſicht nöthig, daß man den Wein gleich nach dem Schwefeln einfüllt, denn wenn der Dampf erkaltet, ſetzt er ſich an die Wände des Faſſes und ertheilt dem Weine einen widrigen Geſchmack. Iſt ein geſchwefeltes Faß mit Wein angefüllt, ſo muß man es noch eine Stunde lang offen laſſen. Wird ein Faß gefüllt, welches früher eingeſchwefelt war, ſo hat man ſolches zuerſt auszuſchwenken, damit der alte Schwefeldampf herauskomme.

Auch das Tröpfeln des Schwefels ſelbſt in den Wein, ſo wie das Hineinfallen von ausgebrannten Schwefelſchnitten

iſt zu vermeiden, da beides dem Weine einen ſchlechten Ge-ſchmack mittheilen kann.

Bei dem Schwefeln der Fäſſer muß man ferner noch darauf ſehen, daß der abtröpfelnde brennende Schwefel den Boden des Faſſes nicht verkohle, und am Ende ein ganzes Loch ein-brenne. Auch muß man bei den Schwefelſchnitten ſelbſt darauf achten, daß dieſe nicht über Löſchpapier, ſondern über dünnes Schreibpapier gezogen ſind, weil das erſtere einen viel ſchlech-teren Geruch in das Faß bringt, als das letztere. Um den Geruch überhaupt zu vermeiden, iſt es gut, die Schwefel-ſchnitten nie ganz im Faſſe ſelbſt ausbrennen zu laſſen, ſondern ſo wie man merkt, daß der größte Theil des Schwefels abge-laufen iſt, ſie herauszunehmen.

Man hat auſſer den gewöhnlichen Schwefelſchnitten noch den ſogenannten Süßbrand, in welchem mit dem Schwefel noch aromatiſche Subſtanzen verbunden ſind. Sie werden aber immer weniger im Gebrauch geachtet, da ſie keine andere Wirkung wie die gewöhnlichen Schnitten äuſſern.

Da dieſe wegen dem Papiergeruch vieles unangenehme haben, ſo erfand man eine Vorrichtung, welche ſolche ganz unnöthig macht, und wobei durchaus kein Schwefel in das Faß einfallen kann.

Sie beſteht in einem 9 Zoll hohen, 5 Zoll im Durchmeſſer haltenden Gehäuſe von Blech, A, mit einem Thürchen, wel-ches von oben herab auf- und zugeſchoben werden kann. Die Decke deſſelben ſpitzt ſich in ein blechernes Rohr, B, zu, wel-ches die Dicke eines mäßigen Schlauchzapfenlochs hat, und ſich in einem Winkel in die horizontale Richtung biegt. Hier hat die Röhre, ungefähr 6 Zoll von der Biegung, eine ble-cherne Scheibe, C, aus welcher ein Fortſatz, D, ſich noch einige Zolle länger hin erſtreckt. Will man nun ein leeres Faß einbrennen, ſo ſteckt man das Rohr bis an die Scheibe in das Schlauchzapfenloch, ſo daß die Scheibe den ungefähr leer gebliebenen Raum neben dem Rohr verſchließt. Man öffnet dann das Spundloch des Faſſes, bedeckt es leicht, daß etwas Luft durchziehen kann, und bringt in das Gehäuſe entweder Schwefelſchnitten oder Stücke von Stangenſchwefel, welche

man anzündet, indem man ein kleines Stückchen Schwefelſchnitte brennend darauf legt. (Will man ſchnell Feuer haben, ſo nehme man Schwefelſchnitten, will man aber den Papiergeruch vermeiden, ſo ſind Stücke von ganzem Schwefel beſſer.) Man wird das Faß ſchnell mit Schwefeldampf angefüllt finden. Alsdann wird der Spund dicht verſchloſſen und das Thürchen am Gehäuſe zugemacht. Verlöſcht das Feuer durch die Hemmung der Luft, ſo zieht man das Rohr aus dem Zapfenloch, und ſchlägt den Zapfen ſchnell wieder ein.

Will man zum Spundloch ein Faß einbrennen, ſo kömmt an die Mündung des Rohrs noch eine Verlängerungsröhre, die genau über die Fortſetzung, D, der Röhre von der Scheibe anpaßt, ſich in einem Winkel ſenkrecht biegt und gerade dem Boden des Käſtchens gegenüber mit einer Blechſcheibe verſehen iſt, welche dazu dient, den freien Raum des Spundloches zu verſchließen. Unterhalb der Scheibe verlängert ſich die Röhre um 3 — 4 Zoll, welche Verlängerung, G, in das Faß hineinreicht. Beim Gebrauch wird der Apparat mit dem Verlängerungsrohr auf das Faß geſetzt, und beobachtet, daß die Scheibe das Spundloch gut verſchließe und nachher wird der Schwefel angezündet, deſſen Dampf in das Faß zieht.

Auf dieſe Art kann man jedes Faß, was nicht ganz voll iſt, überſchwefeln, ohne daß die geringſte Unreinigkeit in den Wein fällt. Auch Wein, der einige Tage auf dem Anbruche gelegen, und der bereits die Luft verdorben hat, ſo daß kein Schwefel mehr über demſelben brennt, kann auf dieſe Art überſchwefelt werden.

Will man zu einem Zapfenloche einbrennen, das nicht dicker als ein Pantoffelſtopfer iſt, wie ſolche oft für Krahnen und Reiber gebohrt werden, ſo hat man dafür eine Fortſetzung der Röhre, H, die an die Hauptröhre angeſteckt wird, ſich aber in einem Abſatz verengert, ſo daß der engere Fortſatz in eine ſolche für einen Kork beſtimmte Oeffnung paßt. Dieſer Fortſatz kann an die Haupt= oder an die Verlängerungsröhre angeſteckt werden.

Will man einem Weine, während man ihn in das Faß einfüllt, bei dem Einfüllen ſelbſt noch Schwefeldampf geben,

ſo läßt man in den Faßboden gegen obenhin ein Bohrloch für einen Korkſtöpſel machen, ſteckt die Maſchine hinein und läßt den Schwefel ſo lange darin brennen, bis der Wein in die Höhe kommt, worauf die Oeffnung verwahrt und das Faß vollends aufgefüllt wird.

Man wird finden, daß man bei dieſer Einbrandmethode lange nicht ſoviel Schwefel, als auf die gewöhnliche Art, braucht. Um denſelben in dem Käſtchen ſchnell erlöſchen zu machen, wird das Thürchen, welches beim Einbrennen ungefähr 1 Zoll weit Oeffnung haben muß, ganz verſchloſſen, das Rohr H mit einem Stopfer zugemacht, und an eine der weiteren Röhren angeſteckt, worauf das Feuer erliſcht, und und der noch übrige Schwefel für das nächſte Einbrennen erhalten wird.

Es iſt aber durchaus unnöthig, in dem Apparate einen Roſt oder Draht zum Aufhängen des Schwefelſpahns anzubringen. Bei dem erſtern läuft der geſchmolzene Schwefel durch die Löcher, verſtopft den Raum darunter, und bewirkt, daß der nachſchmelzende zu dem Thürchen auströpfelt. Der zweite iſt unnöthig, indem die Schnitten auf dem Boden ſo gut als aufgehängt brennen, wobei ſie noch den vom vorigen Gebrauch abgefloſſenen Schwefel mit entzünden.

Man hat gewöhnlich ein Vorurtheil gegen das Einſchwefeln. Dies iſt aber nur bei ſolchen Weinen ſchädlich, welche zum Behuf des Zapfens geſchwefelt werden, bei welchen die ſchweflichte Säure keine Zeit mehr hat, zu entweichen. Weine auf dem Lager können ganz ohne Schaden für die Geſundheit geſchwefelt werden, weil ſie nach einigen Wochen wieder ganz rein ſind und keine Spur mehr davon zeigen.

Als Hauptregel gilt aber der Satz, daß jungen Weinen der Schwefel zuträglich iſt, alte aber nur mit Vorſicht geſchwefelt werden dürfen. Die Sache hat darin ihren Grund, daß die ſchweflichte Säure in den älteren Weinen keine Stoffe mehr findet, mit denen ſie ſich verbinden kann, ſich alſo auch nicht mehr ſo leicht aus denſelben ausſcheidet.

Bei rothen Weinen dient als Einbrand mit vielem Nutzen auch die Muskatnuß. Solche wird in zwei Hälften zerſchnitten,

auf den Einbrandhacken geſteckt und angezündet. Die Kohle muß aber, ehe ſie anfängt zu rauchen, aus dem Faſſe genommen werden, weil dieſe einen üblen Geruch mittheilt.

Es iſt gewiß, daß bei Fäſſern, welche auf dem Zapf liegen, der Anſatz von Kahn immer ſehr unangenehm bleibt. Dieſen ohne Schwefel zu verhindern, hat man ein einfaches Mittel. Man hängt nämlich in den Luftraum über den Wein ein Stück Meerrettig, welches die Kahnbildung wie der Schwefel, verhindert. Bei längerer Zeit muß daſſelbe öfters erneuert werden.

2) Schönen des Weines.

Jede Schöne zieht dem Wein einen Rock aus. Dieſes alte Sprichwort iſt noch nicht widerlegt. Jedoch können manche Krankheiten und Gebrechen der Weine nicht anders als durch dieſes Mittel gehoben werden. Auch gibt es Gegenden, in denen aller Wein auch ohne beſondere Urſache geſchönt wird, vielleicht ſchon deßwegen, um ſeine Rauhigkeit zu mildern.

Ebenſo muß der Wein, der auf weite Transporte kömmt, durch Schönung von ſeinem Schleim gereinigt werden, damit er um ſo haltbarer bleibe. Ferner wird Wein, der zum Lagern in Bouteillen beſtimmt iſt, faſt jedesmal geſchönt, damit er keine Satzablagerung bilde.

In allen dieſen Fällen iſt es gut, ſowohl die verſchiedenen Arten der Schönung, als auch die Fälle zu kennen, wo man eine oder die andre vorzugsweiſe anzuwenden hat. Daher ſollen dieſe hier der Reihe nach aufgezählt werden.

In Rückſicht der Art, wie die Schönungen wirken, kann man ſie in zwei Klaſſen eintheilen, wovon die eine nur rein mechaniſch, gleichſam wie ein umgekehrtes Filtrum, die andere aber chemiſch und mechaniſch zugleich wirkt. Beider Zweck iſt aber immer, den Schleim nebſt den darin noch aufgelößten Hefentheilen, ſowie noch andere, dem Geſchmacke des Weins nachtheilige Subſtanzen zu entfernen und niederzuſchlagen. Bei der Lehre über die Gebrechen und Krankheiten des Weins iſt ſchon gezeigt, wo und was für Schönungen

unter den gegebenen Umſtänden am paſſendſten ſind. Es bleibt hier nur noch übrig, die verſchiedenen Schönungsmittel ſelbſt aufzuzählen und die Anweiſung zu geben, wie ſie zu bereiten ſind.

A. Schönung durch mechaniſche Wirkung.

1) Fließpapier. Durch das Spundloch werden Bogen von gewöhnlichem grauem Fließpapier, einer nach dem andern, eingebracht, nachdem einige Stützen Wein aus dem Faſſe abgefüllt worden ſind, um eine Oberfläche darin zu bilden. Die Bogen werden möglichſt gleich über dieſe Fläche ausgebreitet und das Faß verſpundet. Nach einigen Tagen ſind die Papierbogen zu Boden geſunken und haben den im Weine befindlichen Schleim mit ſich hinabgezogen. Sehr zweckmäßig kann man dieſe Papierſchöne anwenden, wenn man bei dem Abfüllen von Weinfäſſern einige Butten voll Trubwein erhält. Derſelbe wird mit Fließpapier bedeckt, welches ſich in kurzer Zeit ſenkt und den Wein hell über ſich ſtehen läßt.

2) Papierbrei aus den Holländern der Papiermühlen. Derſelbe wird in dem in Stützen abgefüllten Wein zerſchlagen, dieſer ins Faß zurückgeleert und das Ganze durcheinander geſchlagen. Um Trubwein ſchnell hell zu erhalten, iſt folgende Vorrichtung ſehr zweckmäßig. Man nimmt ein ſchmales, oben offenes Tönnchen von Tannenholz, oder ein langes, ½ Ohm haltendes Faß, deſſen einen Boden man heraus nimmt. In dieſes Faß wird ein Tönnchen von der Form eines umgekehrten Butterfaſſes gerichtet, ſo daß dieß in daſſelbe mit dem ſchmalen Theile hineinreicht, gleichſam wie ein Trichter auf eine Flaſche. Es darf keine Böden haben. An dem unteren ſchmalen Ende wird mit einem Reif ein Seihtuch feſt darüber geſpannt. Will man Wein ſeihen, ſo wird das mit dem Seihtuch verſehene Ende in die untere Tonne eingeſteckt, auf das Seihtuch kömmt alsdann ohngefähr 4—5 Zoll hoch ein Brei von Löſchpapier, welches man eingeweicht, mit einem Beſen zerſchlagen und mehrmals mit Waſſer, das letztemal mit Wein ausgeſchwemmt hat, um es recht rein zu machen. Ueber dieſen Brei kann man in die Tonne einen mit einem Seihtuche überzogenen Reif ſpannen, um das ſtarke

Auffallen des Weines auf den Papierbrei zu verhüten, und alsdann iſt der Apparat fertig.

Beim Gebrauch wird der Trubwein oben darauf geſchüttet, und aus dem unteren Ständerchen vermittelſt eines Krahns abgelaſſen. Der zuerſt ablaufende muß, da er noch nicht ganz hell iſt, wieder zurückgeſchüttet werden, nach kurzer Zeit kommt er durchaus rein, und man hat dann nur zu ſorgen, daß der Apparat, ſo lange man ihn braucht, nicht ganz leer läuft, weil ſonſt bei dem neuen Einfüllen die Papierſchichte wieder aufgerüttelt wird und der davon nicht ganz klar ablaufende Wein wiederum zurückgefüllt werden muß.

3) Sand, geſtoßener Alabaſter und ähnliche Stoffe. Solche werden durch Schlemmen und Waſchen von allen fremden Stoffen gereinigt und in den Wein eingerührt.

4) Arabiſches Gummi. Dieſes ſcheint ebenfalls nur mechaniſch zu wirken. Man nimmt davon auf die Ohm 2 Loth aber von guter Qualität. Daſſelbe wird zu Pulver geſtoßen und durch ein Haarſieb getrieben. Es werden bei einem vollen Faß einige Stützen abgelaſſen, um dem Weine Oberfläche zu geben. Dann kommt das Pulver darauf, und wird durch ſanftes Rühren gleichmäßig auf dieſer Oberfläche ausgebreitet. Iſt dieſes zu Stande gebracht, ſo wird der Spund leicht aufgeſetzt und der Wein während 3 Wochen ſich ſelbſt überlaſſen, in welcher Zeit er ſich klärt. Alsdann aufgefüllt braucht er nicht abgezogen zu werden, wie dieß bei andern Schönungen geſchehen muß.

5) Durcheinanderſchlagen oder Ueberwerfen, durch Sand, Steine u. dgl. Dieſe Verfahrungsarten kann man ebenfalls zu den mechaniſchen Schönungsmitteln rechnen, wenn ſie auch nur bei ſogenannten ſchwerem Weine helfen. Der Wein wird dann entweder mit einer Kette im Faſſe gepeitſcht, oder durch eine eigene Art von Pumpe darin zerſchlagen. Will man ihn in ein anderes Faß überfüllen, ſo wird der Trichter mit klein geſchlagenen ſehr ſcharfen Kieſelſteinen zur Hälfte oder zwei Drittheile angefüllt und der Wein darüber geſchüttet.

B. Chemiſch und mechaniſch wirkende Schönungen.

1) **Hauſenblaſe.** Dieſe Schönung wird am häufigſten angewendet, und dient beſonders bei weißen Weinen. Die beſte Art, ſie zu bereiten, ſcheint folgende:

Auf ein altes Fuder werden 1 $\frac{1}{2}$ bis 2 Loth gute Hauſenblaſe genommen und dieſelbe mit einem hölzernen Hammer bis zur gänzlichen Zerblätterung geklopft. Die einzelnen Blättchen werden alsdann mit einem ſcharfen Meſſer zerſchnitten, und das ganze mit etwas Fluß- oder Regenwaſſer 10--12 Stunden zum Erweichen an einem nicht zu kalten Orte ſtehen gelaſſen, wobei man ſich in Acht zu nehmen hat, daß man durch Zuſatz von zu vielem Waſſer die Hauſenblaſe nicht verſäufe und theilweiſe unauflöslich mache. Iſt die Erweichung vollſtändig geſchehen, ſo wird das Waſſer abgeſchüttet und mit neuem erſetzt, mit dieſem aber die Maſſe zwiſchen den Fingern, und zwar in einzelnen kleinen Theilen, zerrieben, bis ſie einen gleichförmigen Teig bildet, von dem man alle nicht aufgelößten Theile abſondert.

Nun bringt man die geknetete Maſſe in eine Stütze, ſchüttet etwas Wein dazu, peitſcht alles mit einem Beſen durcheinander und läßt es eine Zeit lang ſtehen. Nach einigen Stunden hat ſich der Teig im Weine aufgelößt und die Schöne iſt gewachſen. Das Weinzufüllen, Peitſchen und Stehenlaſſen wird dann ſo lange wiederholt, bis die Schöne dünn genug iſt, und ſo iſt ſie zum Gebrauche fertig. Man füllt nun aus dem zu ſchönenden Faß 6 — 8 Maß Wein, ſchlägt dieſe nach und nach mit der Schöne zuſammen, füllt ſie zurück, ſchüttet ungefähr $\frac{1}{2}$ Maß Cognac, alten Hefenbranntwein oder Kirſchwaſſer dazu, und ſchlägt den zu ſchönenden Wein ſo lange durcheinander, bis der Schaum zu dem Spunden heraustritt. Wenn man Wein beim Ueberfüllen aus einem in das andere Faß ſchönen will, ſo kann man je in einige Stützen von der Schönung zuſetzen, und ſie ſo bei dem Umfüllen mit dem Weine ſehr innig vermengen. Nach 5 — 6 Tagen muß der Wein hell ſein, und kann alsdann abgelaſſen werden.

Bei großen Weinlagern kann man die Schönung in einiger

Menge in Fäßchen aufbewahren. Bei der Verdünnung mit Wein muß aber alsdann etwas Weingeiſt, guter Hefenbranntwein oder Kirſchwaſſer zugegoſſen werden, um die Haltbarkeit der Schönung zu verſtärken.

2) Milch. Dieſe Schönung dient ebenfalls nur für weiſſen Wein, weil ſie den rothen entfärbt; ſie ſoll aber dabei den Vortheil haben, daß ſie jeden Beigeſchmack entfernt. Doch können die Molken, welche entſtehen, in dem Weine leicht eine ſpäter nachtheilige Säure erregen.

Man nimmt auf eine Ohm 1 ½ Schoppen bis ½ Maß friſche kuhwarme Milch, ſchlägt ſie zu Schaum und ſetzt ſie in dieſem Zuſtande dem zu ſchönenden Weine zu.

3) Rinder- und Hammelsblut. Dieſes kann man, ſowie die Milch zum Schönen von weißen Weinen gebrauchen. Auch werden durch dieſe Schönung leichte Beigeſchmäcke im Wein entfernt. Man wendet es friſch, wie es von dem geſchlachteten Thiere kommt, an, nimmt auf eine Ohm ohngefähr 3 Schoppen, welche zu Schaum geſchlagen, mit einer halben Maaß Waſſer vermengt, demſelben unter beſtändigem Umrühren zugemengt werden.

Als Schönungsmittel wirkt das Blut ſicher, jedoch kann man nicht verhindern, daß der wäßrige Theil deſſelben dem Weine eine Zeit lang einen faden Geſchmack mittheilt, daher dieſe Schönung nur mit großer Vorſicht anzuwenden iſt. Man kann das Blut geſalzen auch einige Tage zum Gebrauche des Schönens aufheben. (Die Blutſchöne iſt auch beſonders gut bei Aepfelwein zu gebrauchen.)

4) Eiweiß. Dieſe Schönung dient vorzüglich für rothen Wein, der lang oder trüb geworden iſt. Zu einer Ohm wird das Weiße von ohngefähr 12 recht friſchen Eiern in einer reinen Schüſſel zu Schaum geſchlagen, vier Loth fein gepulverte reine Weinſteinkryſtalle, ein Löffel geröſtetes, noch warmes Kochſalz dazu gemiſcht und mit Wein zerſchlagen in das Faß gethan. Andere ſchlagen friſche Eier mit Weiß, Dotter und Schalen zuſammen, verdünnen die Beſtandtheile mit etwas Waſſer und verfahren wie bei der Hauſenblaſe.

Das Eiweiß macht nie den dichten Satz wie die Hauſen-

blaſe. In rothem Weine, dem es an Geiſt fehlt, verdichtet ſich daſſelbe ſehr oft nicht ganz, bleibt ſchwebend und muß mit $1/_2$ bis einer Maß Weingeiſt auf eine Ohm vollends niedergeſchlagen werden.

5) Leim und Gallerte (Gelatine). Dieſe Schönung dient vorzüglich bei Weinen, welche rauh ſind, vielen Gerbeſtoff beſitzen, und kann auch nur hier mit Nutzen angewendet werden, weil ſich ſonſt die Gallerte in der Höhe erhält und den Wein eher trübt, als aufhellt. Dies gilt beſonders von den Gelatine- oder Gallertetafeln, welche als Schönung verkauft werden, oft ſehr gute Dienſte leiſten können, bei andern Gelegenheiten aber ganz ohne Nutzen ſind.

Will man mit Leim ſchönen, ſo iſt es nöthig, daß man ſich durchaus reinen weißen kölniſchen Leim verſchafft, der nichts von ſtinkenden Beſtandtheilen haben darf. Man nimmt auf die Ohm ohngefähr 1 Loth Leim, löſt dieſen in circa 4 Loth Regenwaſſer auf, vermiſcht die Löſung mit einer halben Maß Wein, gibt dies in das Faß und rührt alles gehörig um.

Man muß ſich ſehr in Acht nehmen, daß man keinen ſtinkenden Leim erhält, der ſonſt die ganze Quantität Wein verderben würde. Die Schönung ſelbſt legt ſich nicht ſo feſt als Hauſenblaſe, und ſoll auch den Wein mehr als andere Schönungsmittel ſchwächen. Gut mit Waſſer ausgekochte Kälberfüße ſollen übrigens eine der beſten Schönungsmitteln abgeben, und 2 Stück hinreichen, 1 Fuder Wein zu reinigen.)

Man hat von Paris aus Schönungsmittel in Pulverform anempfohlen, die ein dortiger großer Weinhändler, Jullien, erfand und verkauft.

Es iſt mir nicht bekannt, ob man dieſelben bereits hier zu Lande angewendet hat. Sollten ſie in den Materialhandlungen zu haben ſein, ſo ſind die Gebrauchsanweiſungen beigefügt, welche hier nicht wiederholt zu werden brauchen. Was die Pulver ſelbſt betrifft, ſo können ſie nur aus oben bemerkten Subſtanzen, vielleicht mit Zuſatz von erdigen unauflöslichen Materien, wie Alabaſter, Fraueneis ꝛc. zuſammengeſetzt ſein. Mit Ausnahme einer vielleicht etwas größern

Bequemlichkeit im Gebrauche ſcheint daher kein beſonderer Vortheil davon zu erwarten zu ſein, und wir können uns immer auf unſere bekannten Schönungsmittel verlaſſen, nur müſſen ſolche am rechten Platz und mit gehöriger Aufmerkſamkeit angewandt werden.

Noch müſſen einige Hauptregeln angegeben werden, die bei allen Arten von Schönungen anzuwenden ſind. Die Vernachläßigung derſelben dürfte ſonſt ein Mißlingen der ganzen Operation herbeiführen, und den Wein, den man zu verbeſſern gedenkt, noch mehr verderben.

1) Iſt ein Wein trübe und des Schönens bedürftig, ſo muß man zuerſt die Urſache dieſer Erſcheinung zu erforſchen ſuchen und darauf ſehen, ob die Trübung durch noch ſchwebende Gährungstheilchen, oder dadurch entſtanden iſt, daß der Schleim aus Mangel an Gerbeſtoff nicht niedergeſchlagen wurde und in dem Weine aufgelößt blieb. Im erſten Falle iſt Hauſenblaſe anzuwenden, im zweiten muß dem Weine zuerſt ein Zuſatz von Gerbeſtoff gegeben werden, worauf Leim oder Gallerte als Schönungsmittel vorzugsweiſe anzuwenden ſind. Wie dieſe Operationen zu geſchehen haben, iſt ſchon früher gezeigt worden.

Ein dritter Fall iſt noch gedenkbar, in welchem die Schönung von Nutzen iſt, wenn nämlich Weine, wenn ſie auch hell ſind, durch Ueberfluß an Gerbeſtoff eine zu große Rauhigkeit beſitzen. Hat man ſich von dieſem Umſtande überzeugt, ſo ſind hier vorzugsweiſe Leim und Gallertſchönungen anzuwenden.

2) Liegt der zu ſchönende Wein noch auf der Hefe, oder vermuthet man ſonſt eine bedeutende Ablagerung in demſelben, ſo muß er vor der Schönung abgelaſſen werden, damit man bei dem Umrühren dieſe Unreinigkeit nicht wieder mit aufrührt und ihm beimengt. Man kann bei dem Ueberfüllen die Schönung ſogleich beiſetzen, wie dies ſchon oben berührt ward.

3) Man ſucht das Schönungsmittel ſo innig als immer

möglich mit dem Weine zu verbinden, da von dieſer Arbeit die Wirkung deſſelben um ſehr vieles abhängt.

4) Iſt der Wein helle, ſo muß bald möglichſt der Niederſchlag davon getrennt werden, damit er ſich nicht wieder erhebe, die Schönung ſich nicht durch die Länge der Zeit zerſetze und einen übeln Geſchmack verurſache.

Die Wirkung der Schönungsmittel iſt übrigens leicht zu erklären. Es bilden ſich nämlich durch die Schönungsſubſtanzen, welche durch den im Weine befindlichen Alkohol, Gerbeſtoff und die Säuren zuſammenlaufen, netzförmige Gerinnſel, die ſich bei dem Gerinnen ſelbſt mit den im Weine befindlichen unreinen Theilen verbinden und ſolche durch ihre Schwere zu Boden ziehen. Je dichter und ſchwerer das Netz iſt, um ſo ſchneller fällt es zu Boden, daher man zu Schönungen von Weinen, die man gleich hell haben will, die Mittel in größerer Maſſe anwenden muß.

Wenn aber dieſe fremdartigen Körper aus dem Weine gebracht ſind, dann tritt erſt das eigenthümliche Bouquet deſſelben hervor.

Dieſer Satz ſteht einigermaßen im Widerſpruch mit der Meinung, daß man durch Schönung den Wein ſchwäche. Soll aber dieſelbe nicht vielleicht daher entſtanden ſein, daß man gewöhnlich geringe Weine ſchönt, welche durch ihren Schleim, Hefe ꝛc. noch einen etwas ſtärkeren Geſchmack haben, der durch die Schönung natürlicherweiſe entfernt wird, daß aber kein Bouquetgeſchmack dafür eintritt, und ſie alſo verlieren, ohne etwas dafür zu gewinnen? Es können nur genaue Verſuche die Sache entſcheiden, und das Verdienſt einer ſolchen Unterſuchung wäre um ſo größer, als ſie die bei der Weinbehandlung ſo wichtige Frage über die Fälle, wann und wo eigentlich Schönungen angewandt werden ſollen, genügend beantworten dürfte.

C. Das Miſchen (Verſchneiden) des Weines.

Dieſe Operation gehört eigentlich in die höhere Küferei, und ſollte von den Weinproduzenten den Weinhändlern überlaſſen werden, welche über das Miſchen der verſchiedenen

Weinarten die genaueſte Kenntniß haben müſſen, um theils die verſchiedenen Anſprüche ihrer Abnehmer befriedigen, theils auch die Qualität der Weine, wie ſolche ihre Conſumenten gewöhnt ſind, immer gleich erhalten zu können. Der Produzent hat dafür gewöhnlich zu geringe Kenntniſſe, dann iſt es auch den Handelsverhältniſſen gemäßer, wenn der Weinhändler die dieſem nöthigen Sorten und Jahrgänge rein bei ihm findet. Er wird ſie gewiß lieber kaufen, als Weine, die durch Miſchung ihre Eigenthümlichkeit verloren haben und von denen er nicht weiß, wie ſie ſich in ſeinen Gebrauch geſtalten werden. Da aber Fälle vorkommen, in denen es oft nicht zu vermeiden iſt, daß Weine zuſammen geworfen werden müſſen, ſo mögen einige Hauptregeln darüber hier ihre Stelle finden:

1) Es gibt Weine, welche einander durchaus nicht annehmen, ſondern, wenn ſie gemiſcht werden, ſich gleichmäßig verderben. So hüte man ſich ja, rothe Weine, die noch längere Zeit auf dem Lager bleiben ſollen, mit ſtarken franzöſiſchen Weinen verbeſſern zu wollen. Bei ſchnellem Verbrauch kann man denſelben dadurch etwas Wohlgeſchmack geben, bei längerem Liegen werden ſie ſauer und am Ende ſtehen ſie ab.

2) Es iſt ein grober Betrug, Weine von geringeren Jahrgängen in Weine von beſſeren einzuſchmuggeln und dieſe dadurch zu verderben. Auch kommt, abgeſehen von der Schlechtigkeit dieſes Verfahrens, ſelten etwas dabei heraus. Höchſtens werden einige Nichtkenner getäuſcht, der Weinverſtändige bemerkt ſogleich den Betrug und läßt den Wein liegen. Alsdann iſt der gute verſchlechtert, muß um einen geringeren Preis gegeben werden, und ſo geht an der ganzen Maſſe oft mehr verloren, als der Minderwerth des geringeren Jahrgangs ausgemacht hätte.

3) Oft kann es dagegen vortheilhaft ſein, geringere Weine durch Zuſatz von etwas beſſerem zu veredeln, wenn man ſolche nachher nicht für Weine von beſſeren Jahrgängen ausgeben will. Dieſes iſt kein Betrug,

aber der geringere Wein gilt alsdann ſoviel mehr, daß ſich die Zuthat dennoch bezahlt machen dürfte.

4) Man kann den Wein oft dadurch ſehr verbeſſern, daß man ihn in Fäſſer wirft, aus denen ein vorzüglich guter Wein erſt kurz zuvor abgefüllt wurde. Dieſe Verbeſſerung iſt durchaus naturgemäß und nichts dagegen einzuwenden, ſowie ſie auch die ſicherſte und wohlfeilſte iſt.

Ueberhaupt aber iſt auf Fäſſer, worin guter Wein lag, die größte Aufmerkſamkeit zu verwenden. Hat man einen Weinberg von vorzüglicher Lage, und iſt der Wein als vortrefflich bekannt, ſo iſt es ſehr zweckmäßig, dafür eigene Fäſſer zu halten, in welche ſonſt kein anderer Wein darf. Die Gähre in denſelben wird ſich auch geringeren Jahrgängen dieſes Weines mittheilen, während die beſſern in ſolchen ihre eigenthümliche Gähre wiederfinden und wenigſtens nichts davon einbüßen. Dieſe Vorſicht wird ſchon längere Zeit bei einer der beſten Weinheimer Weinbergslagen mit gutem Erfolge beobachtet und trägt viel zu dem Wohlgeſchmacke des darin erzeugten Weines bei, ſo daß ſie beſonders empfohlen werden kann.

5) Das Gefrierenlaſſen geringerer Weine iſt eine ganz naturgemäße und nie fehlende Verbeſſerungsart derſelben. Hierdurch kann man auch einen Wein erzeugen, der zur Verbeſſerung anderer ſehr wirkſam und geeignet iſt. Bei einer Kälte von 8—12 Graden wird der Wein in reinen Zübern dem freien Froſte ausgeſetzt. Je nachdem man ihn ſtärker oder ſchwächer haben will, läßt man ihn mehr oder weniger einfrieren und zapft alsdann den übrig gebliebenen, nun ſehr geiſtigen Wein ab. Dabei iſt zu beobachten, daß man kein Eis mitlaufen läßt, indem dies aufgethaut einen unangenehmen Geſchmack zurückläßt. Nimmt man ſtatt Züber Fäſſer, ſo dürfen dieſe nicht voll gemacht werden, indem ſolche ſonſt leicht zerſpringen können.

6) Der Vollſtändigkeit wegen ſei hier auch noch die Ver-

beſſerung des Weines durch Verdünſtung in der Wärme erwähnt. Es hat nämlich die Blaſe der Thiere die Eigenſchaft, daß ſie zwar wäſſerige Theile, aber durchaus keinen Alkohol durchläßt. Hierauf gründet ſich folgendes Verfahren: Man nimmt große Glasflaſchen oder Fäßchen von der Maſſe der ſteinernen Krüge, füllt dieſe mit Wein, zieht über die Oeffnung ein Stück feuchte Blaſe, wobei es aber durchaus nöthig iſt, daß ſie ganz luftdicht ſchließe, was durch öfteres Umwinden mit Schnur geſchieht, und ſtellt den Wein an einen warmen Platz, entweder an den Ofen oder in die Sonne. Die Wäſſerigkeit verdünſtet, der Wein wird immer geiſtiger, veredelt ſich aber dabei ſo ſehr, daß man ihn nach einigen Monaten nicht mehr erkennt, und iſt zur Verbeſſerung anderer Weine ſehr brauchbar. Dieſe Methode iſt jedoch wegen ihrer Umſtändlichkeit nicht leicht auszuführen, und würde ſich nur unter eigenthümlichen Verhältniſſen wirklich lohnen.

D. Gebrauch der Moſtwage.

Der Grund der Moſtwage ruht wie bei allen derartigen Wagen auf der Erfahrung, daß, je dichter eine Flüſſigkeit iſt, deſto weniger ein leichter Körper in dieſelbe einſinkt. Da wir bei dem Moſte als Hauptbeſtandtheil den Zuckerſtoff haben kennen gelernt, deſſen mehr oder minderes Vorhandenſein oftmals die größere oder geringere Güte des aus ihm entſtehenden Weines bedingt, ſo hat man die Moſtwagen erdacht, um bei dem mehr oder minderen Einſinken derſelben auf den größern oder geringern Zuckergehalt ſchließen zu können. Beſtünde der Moſt nur aus Waſſer und Zucker, ſo wäre die Sache einfach, und man hätte nicht nöthig, noch weitere Rückſichten zu nehmen. Da er aber auch noch andere Subſtanzen enthält, welche ihn ebenfalls verdichten und das Einſinken der Wage hindern, ſo kann es ſich treffen, daß man bei dem Wägen das Vorhandenſein von Zucker zu finden glaubt, während der Schleim oder die Säuren ebenfalls

auf die Wage wirken. Dies iſt meiſtentheils der Fall bei recht ſchleimigen Trauben, wie Sylvaner, deren Moſt beſonders leicht trügt. Wenn man daher die Moſtwage mit Vortheil gebrauchen will, muß man

1) den zu wägenden Moſt ſo hell nehmen, als man ihn erhalten kann. Dies geſchieht nun entweder, daß man denſelben durch Fließpapier filtrirt, oder daß man ihn vor dem Wägen erſt abſetzen läßt. Am geeignetſten zum Wägen iſt der Moſt, welcher nach einigem Druck und darauf erfolgter Ruhe hell von der Kelter abläuft. Dieſer hat verhältnißmäßig weniger Schleim, und ſollte der zuerſt abgelaufene vielleicht auch einen Grad Zuckerſtoff mehr haben, ſo iſt man dagegen weniger in Gefahr, ſich zu ſeinem Nachtheil zu täuſchen.

   Es iſt ſehr widerſinnig, wie es manchmal geſchieht, den Moſt trüb an den Bütten zu wägen. Man erhält kein reines Reſultat und kann ſich ſehr leicht betrügen.

2) Man nehme bei dem Wägen Rückſicht auf die Traubenart. Je ſchleimiger dieſe iſt, deſto mehr muß man darauf ſehen, daß man klaren Moſt erhält, und hat dennoch von dem Gewichte immer etwas auf Rechnung des Schleimes zu ſetzen.

3) Man hüte ſich ja, Moſt zu wägen, der ſich ſchon etwas in der Gährung befindet, weil man dann auf keinen Fall mehr ein ſicheres Reſultat findet.

4) Die Moſtwage muß rein von jedem fremdartigen Körper ſein. Selbſt ein an dem Stängelchen hängender Tropfen, oder ein daran klebendes Luftbläschen verurſacht, daß ſie falſch zeigt.

5) Da die Wage blos den Zuckergehalt anzeigt, ſo muß man bei Beurtheilung eines Moſtes immer noch die Traubenart, den Geſchmack derſelben und die Lage des Weinberges berückſichtigen. Verſuche, welche mit 35er Moſt in Heidelberg gemacht wurden, indem man eine Reihe von Moſtarten abwog und ſpäter den daraus hervorgegangenen Wein gegen einander verglich, haben gezeigt, daß zwar im Ganzen der ſchwerer wiegende

Moſt auch den beſſern Wein gab, aber mehrere Arten Wein, die, als Moſt gewogen, eine geringere Nummer erhalten hatten, wurden dennoch manchen von höhern Nummern vorgezogen, weil ſie ſich durch ihr Bouquet und ihre Entwicklung dem Munde angenehmer darſtellten. Die Moſtwage iſt daher ein angenehmer, ſehr zu beachtender Leitfaden, jedoch iſt nicht ganz und unbedingt ſich auf ſie zu verlaſſen.

Man hat mehrerlei Arten von Moſtwagen. In neuerer Zeit iſt die von Mechaniker Oechsle in Pforzheim verfertigte in den allgemeinen Gebrauch gekommen, die noch den Vortheil hat, daß ſie auch als Weinwage zu gebrauchen iſt, wenn man die dazu nöthigen Veränderungen beobachtet, welche in einem beſondern Gebrauchszettel vorgeſchrieben ſind.

Die Weinwagen ſind übrigens von der Moſtwage durchaus verſchieden. Während man durch dieſe die Dichtigkeit des Moſtes erfährt, ſo erkennt man durch jene die Verdünnung und Leichtigkeit des Weines, welche immer bedeutender wird, je mehr Weingeiſt darin enthalten iſt. Uebrigens ſind die Weinwagen im Ganzen darin ſicherer, weil ſich im ausgebildeten hellen Weine keine andere Subſtanz auſſer dem Weingeiſt und ſeinen Aetherbildungen findet, der auf die Verdünnung der Flüſſigkeit auffallend wirkt. Man muß aber auch hier nebenbei noch den Geſchmack zu Rathe ziehen, da der ſtärkſte Wein doch nicht immer der beſte iſt.

Ueber die Art der Anwendung der Moſt- und Weinwagen ſonſt noch eine Vorſchrift zu geben, ſcheint überflüſſig. Jede Sorte erfordert ihre eigene Behandlung, die man durch die Gebrauchs-Anweiſungen erfährt, welche gewöhnlich mitgegeben werden.

E. Ueber die zum Weinlagern tauglichſten Keller.

Obſchon es viele unzweckmäßige Keller gibt, welche jetzt nicht mehr anders gebaut werden können, ſo ſcheint es doch nicht am unrechten Orte, für Diejenigen, welche Neubauten zu machen haben, die Eigenſchaften anzuführen, welche ein

guter Keller haben muß, und worauf bei der Erbauung eines ſolchen am erſten zu ſehen iſt. Dieſe Punkte verdienen übrigens um ſo eher in reifliche Ueberlegung gezogen zu werden, als Fehler bei Neubauten ſchnell gemacht ſind, aber gewöhnlich gar nicht, oder nur mit großen Koſten und Schwierigkeiten verbeſſert werden können. Will man daher einen neuen Keller bauen, ſo ſehe man darauf,

1) Daß er wo möglich gegen Norden angelegt werde, damit die Mittagsſonne nicht die Mauern und die ihn umgebende Erdſchichte durchwärmen kann, er daher im Sommer eine kühlere Temperatur behalte, weshalb er auch möglichſt tief angelegt werden muß.

2) Daß man ihn auf der ruhigſten Seite des Hauſes, möglichſt fern von den Erſchütterungen des Bodens durch Fahren, anbringe.

3) Hat man darauf zu ſehen, daß der Keller wohl etwas feucht, aber nicht naß ſei. Iſt ein Keller zu trocken, ſo ſchwinden die Faßdauben, und die Fäſſer fangen an zu rinnen. Auch zehrt der Wein zu ſchnell darin. Allzugroße Näſſe macht aber alles im Keller befindliche ſchimmeln.

4) Die Luftlöcher ſollen wo möglich nach Norden gerichtet ſein.

5) Der Keller muß möglichſt weit von Senk- und Abtrittsgruben oder Waſſerabzügen entfernt werden, weil dieſe leicht durchſchwitzen und die Luft verderben.

6) Bei zu feuchter Luft im Keller muß die Zahl der Luftlöcher vermehrt, im Gegenfalle vermindert werden.

7) Glaubt man, daß ein Keller zu dumpfig werde, ſo iſt es gut, durch eine gemauerte, ſchornſteinartige Röhre dieſe Luft abzuführen, oder man kann einen ſolchen Kanal auch mit einem Schornſteine des Hauſes verbinden, und hierdurch den Abzug gehen laſſen.

8) Die Kellerlager mache man ſo feſt als möglich, in feuchten Kellern höher, in trockenen tiefer am Boden. Man vermeide beſonders, daß ſie durch zu weite Spannung ſchwanken können.

9) Ein guter Keller muß geplattet ſein, und an einer Seite, oder in der Mitte, eine Senkgrube haben, gegen welche der Boden von allen Seiten her abfällt, damit der Wein, im Falle eines Unglücks durch Zerſpringen von Fäſſern, darin zuſammen laufen kann. Zu den Platten nehme man die härteſten und feſteſten Steine, da ſich die andern ſehr leicht zerbröckeln, ſich auch faſt nie ganz reinigen laſſen.

Ich ſchließe mit dem Wunſche, daß dieſe Anleitung in recht viele Hände kommen, und namentlich von unſern Weinproduzenten gewürdigt und geleſen werden möge. Wenn auch von der Vollſtändigkeit noch ſehr entfernt, iſt ſie vielleicht doch im Stande, manchen alten Schlendrian zu beſeitigen und denjenigen einen beſſern Weg zu zeigen, die wohl einſehen, daß eine Verbeſſerung Noth thut, aber aus Mangel an richtigeren Angaben im Finſtern umhertappen.

Endlich ſage ich denjenigen Herren noch meinen verbindlichſten Dank, welche durch Ihre gefällige Prüfung und weitere Angaben zur Vervollſtändigung des Werkchens beigetragen haben, ſo wie ich Jene, welche anderweitige Erfahrungen machten, um gefällige Mittheilung derſelben erſuche, damit ſolche ſpäterhin zu größerer Vervollſtändigung des Ganzen benützt werden können.

Geſchrieben, Weinheim im Dezember 1836.

Empfehlungswerthe Bücher aus dem Verlag von Auguſt Oßwald's Univerſitätsbuchhandlung in Heidelberg.

Kurze gemeinfaßliche Anleitung
zur
Anlage und Behandlung der Weinberge,
nach Grundlage des landwirthſchaftlichen Wochenblatts für das Großherzogthum Baden
und nach eigener Beobachtung und Erfahrung
für
Volks- und Sonntagsſchulen und zur Belehrung des Landmanns,
herausgegeben von
Scholl,
Lehrer und Steuer-Peräquator in Handſchuchsheim an der Bergſtraße.
8. geh. 4 ggr. ſächſ. oder 15 kr. rhein.
roh 3 ggr. ſächſ. oder 12 kr. rhein.

Der Titel bezeichnet, wie wichtig und nützlich das Werkchen ſei, und die Veranlaſſung zur Herausgabe, ſowie die Erfahrung des Verfaſſers in ſeinem eigenen Kreiſe, begründen das Vertrauen, mit welchem wir es allgemein und dringend empfehlen zu dürfen glauben.

Ausdehnung und Preis machen die Anwendung und Benutzung aller Orten möglich, um ſo mehr, als es für jede Faſſungskraft in der Schule und im Hauſe, alſo auch für den Landmann, der früher den Unterricht nicht genießen konnte, welcher jetzt ſo ſorgfältig überall geboten wird, deutlich eingerichtet iſt.

Literatur des Weinbaues
aller Nationen,
von den älteſten bis auf die neueſten Zeiten, nebſt Kritiken und den wichtigſten literariſchen Nachweiſungen,
von
Dr. Chr. W. J. Gatterer,
Oberforſtrath und Profeſſor.
9 ggr. ſächſ. oder 36 kr. rhein.

Wenn ein Veterane, der die Kameralwiſſenſchaften ſowohl von dem Lehrſtuhl, als in den wichtigſten Aufſichts- und Leitungsſtellen nach allen Zweigen geübt hat, die Literatur von einem Zweige derſelben mit Beurtheilungen und Erörterungen zuſammenſtellt, ſo iſt dies gewiß für Wiſſenſchaft und Ausübung ein ſehr dankenswerthes Verdienſt. Es wird daher dieſe Literatur des Weinbaues ſowohl für die zahlreichen Verehrer des würdigen Herrn Verfaſſers, als für jeden, der ſich um den ſo wichtigen Weinbau theoretiſch und praktiſch intereſſirt, eine willkommene Spende ſein; wie es auch bereits von mehreren literariſchen Blättern anerkannt iſt.

Kurze Anleitung
zur Anlage und Behandlung der Wieſen.
Im Auftrag der Deputation der Unterrheinkreisabtheilung des landwirthſchaftlichen Vereins in Weinheim,
nach fremden und eigenen Erfahrungen zuſammengeſtellt von deren Vorſtand
Freiherrn von Babo.
8. geh. 27 kr. rhein. oder 6 ggr. ſächſ.
Die ſegensreiche Wirkſamkeit des Großherzogl. Badiſchen landwirthſchaftlichen Vereins iſt auch im entfernten Auslande ſchon zu vielfach anerkannt, als daß nicht jeder Landwirth begierig ſeyn ſollte, ſich dieſe von einem ſeiner ausgezeichneten Vorſtände verfaßte Anleitung über den ſo höchſt wichtigen Zweig des Landbaues für den ſo geringen Preis zuzueignen.

Univerſalkochbuch.
Vollſtändigſtes Kochbuch
für
Stadt und Land, für Deutſche, Franzoſen und Engländer, oder gründliche Anleitung zur ſchmackhaften Zubereitung aller bekannten Speiſen, für den häuslichen Tiſch ſowohl, als für die Tafeln der Reichen und Vornehmen.
Ein unentbehrliches Hand- und Hausbuch für Mütter und Töchter, Gaſtgeber, Mundköche und Conditoren, ein willkommenes Erinnerungsbuch für Jeden, der den Gaumenreiz und ſchmackhaften Haustiſch liebt.
In 1300 gründlich geordneten Vorſchriften zuſammengeſtellt, zur Auswahl für das Verhältniß jeder Küche und Kaſſe und für den nationellen Geſchmak des Süddeutſchen und Norddeutſchen, des Franzoſen und Engländers, verglichen mit den beſten Werken, welche für die edle Kochkunſt in Wien und Paris, in Stuttgart und Berlin erſchienen ſind,
von
einem vieljährigen Koche,
der in ſämmtlichen genannten Städten ſeine Kunſt geübt hat.
2 Theile,
roh 1 fl. 48 kr., gebunden 2 fl. 12 kr. und 2 fl.
iſt erſchienen
und trägt in dem Titel um ſo mehr ſeine Empfehlung, als alle Leſer und Leſerinnen denſelben durch den Inhalt aufs vollſtändigſte gerechtfertigt finden werden. Der Preis iſt für den Reichthum des Gelieferten faſt über Beiſpiel gering, und das Buch ſollte daher in keiner geordneten Haushaltung fehlen, wo man auch die Pflicht ehrt, durch wohlſchmeckende Nahrung dem

dem Leben Reiz und Gleichgewicht gegen ſo manche bittere Koſt des Geſchickes zu bieten. Es eignet ſich daher beſonders auch zum Angebinde für heranwachſende Jungfrauen, die ſich zur häuslichen Beſtimmung bilden, für angehende Hausmütter ꝛc., und wird auch den Erfahrenen noch viel Neues bringen. Aber auch für Kunſtköche, Conditoren, Gaſtwirthe und ihre Gehülfen, ſowie für die Verehrer der höheren Gaſtronomie wird es ſich als getreuer Rathgeber bewähren, der ſie zu keiner Stunde, zu keiner Jahreszeit und in keiner Stimmung im Stiche läßt.

Syſtematiſche Beſchreibung der kultivirten Kohl= (Kraut=) Arten,

mit ihren zahlreichen Spielarten, ihrer Kultur und ökonomiſchen Benutzung, nach mehrjährigen Anbauungsverſuchen.

Von Garteninſpector J. Metzger.

Mit Abbildungen.

gr. 8. 45 kr. rhein., 12 ggr. ſächſ.

Der Herr Verfaſſer, welcher durch ſein Allgemeines Gartenbuch, ſein Werk über den Rheiniſchen Weinbau ꝛc. ꝛc. ſich ſchon ebenſo als Schriftſteller von tüchtigen und umfaſſenden Kenntniſſen bewährt hat, wie ſeine ſeltenen Leiſtungen in den academiſchen Gärten Heidelbergs und in dem landwirthſchaftlichen Vereine des Großherzogthums Baden ihm nach allen Seiten die dankbarſte Anerkennung bereitet haben, hat hier ſeinen Fleiß und ſeinen Scharfſinn einem Gegenſtande gewidmet, der für Haus- und Landwirthſchaft gleich wichtig, dennoch bisher einer Darſtellung entbehrte, durch welche genaue Kenntniß und richtige Behandlung allein erzielt werden können.

Chemiſches Kunſtfarb= und Waſchbuch

nach eigenen Grundſätzen und Verſuchen bearbeitet, und nach 30jähriger Ausübung im Großen und im Kleinen erprobt.

Für Kunſtfärber, Fabrikanten und Hausfrauen,

von F. J. Wernigk.

8. 1 fl. 48 kr. rhein. od. 1 Rthl. 4 ggr. ſächſ.

Ein Handbuch der Färbekunſt, wie das vorliegende, möchte wohl zu den ſeltenen Erſcheinungen zu zählen, und darum deſto erfreulicher ſein, weil dadurch in dieſem wichtigen Fache einem gewiß längſt und allgemein gefühlten Mangel abgeholfen wird. Der Verfaſſer hat, wie der Titel beſagt, bei wiſſenſchaftlicher Kenntniß, 30jährige Erfahrungen und die Verſuche vom Großen bis zum kleinſten Verhältniſſe benutzt, um ſich des Erfolgs zu verſichern, und denſelben nun in ſeinem Buche ſo vollſtändig und deutlich entwickelt und dargeſtellt, daß er Keinem, welcher ſeiner Anleitung mit Aufmerkſamkeit folgt, fehlſchlagen kann, und alſo den Fabrikanten im Großen ebenſowohl als den Kunſtverwandten befriedigen muß, ſo wie nicht minder im kleinen häuslichen Verſuch den Uebungen und der Sparſamkeit häuslicher Frauen, eine Befriedigung gewährt, welche dann nicht nur

den Zweck der Erſparniß, ſondern auch den Genuß einer gelungenen Schöpfung aufs erfreulichſte bietet. Das Buch wird alſo hierdurch allen, die es angeht, hinreichend empfohlen ſein, und ſich am beſten durch ſeine Anwendung empfehlen, wozu der nach Maaßgabe der koſtbaren Proben und Leiſtungen äußerſt wohlfeile Preis gewiß förderlich mitwirkt. Von dem reichen Inhalte des Buches führen wir zu weiterer Beſtätigung des Geſagten nur folgende Punkte an:

Wie man neue ungefärbte ſeidene, wollene, baumwollene, leinene, ſammetne, mancheſterne, kameel- und haſenhaarne Waare vorzubereiten, nach Wunſch zu färben und zuzurichten habe. Auch Federn- und Strohhüte zu färben. — Ferner die getragenen und beſchmutzten farbenloſen ſeidenen, wollenen, baumwollenen, leinenen und Kreppflohrſtoffe zu reinigen und von der alten Farbe zu befreien, um neue hellere auffärben zu können. Nebſt Unterricht, den Cotton-, Leinen- und Indinnen-Druck zu machen. — Für Frauenzimmer enthält daſſelbe: wie farbiger mit Gold und Silber geſtickter Stoff haltbar, und weißer beſchmutzter Atlas, Taffent, Band, ſeidene Strümpfe, Handſchuhe und Kreppflohr rein zu waſchen und wie neu herzuſtellen ſind.

Bereits hat die Nürnberger Handlungszeitung von dem Buche eine ſehr ehrenhafte Erwähnung gemacht.

Hand- und Taſchenbuch der Eleganten Gartenkunſt,

in Zimmern, an Fenſtern und in kleinen Gärten.

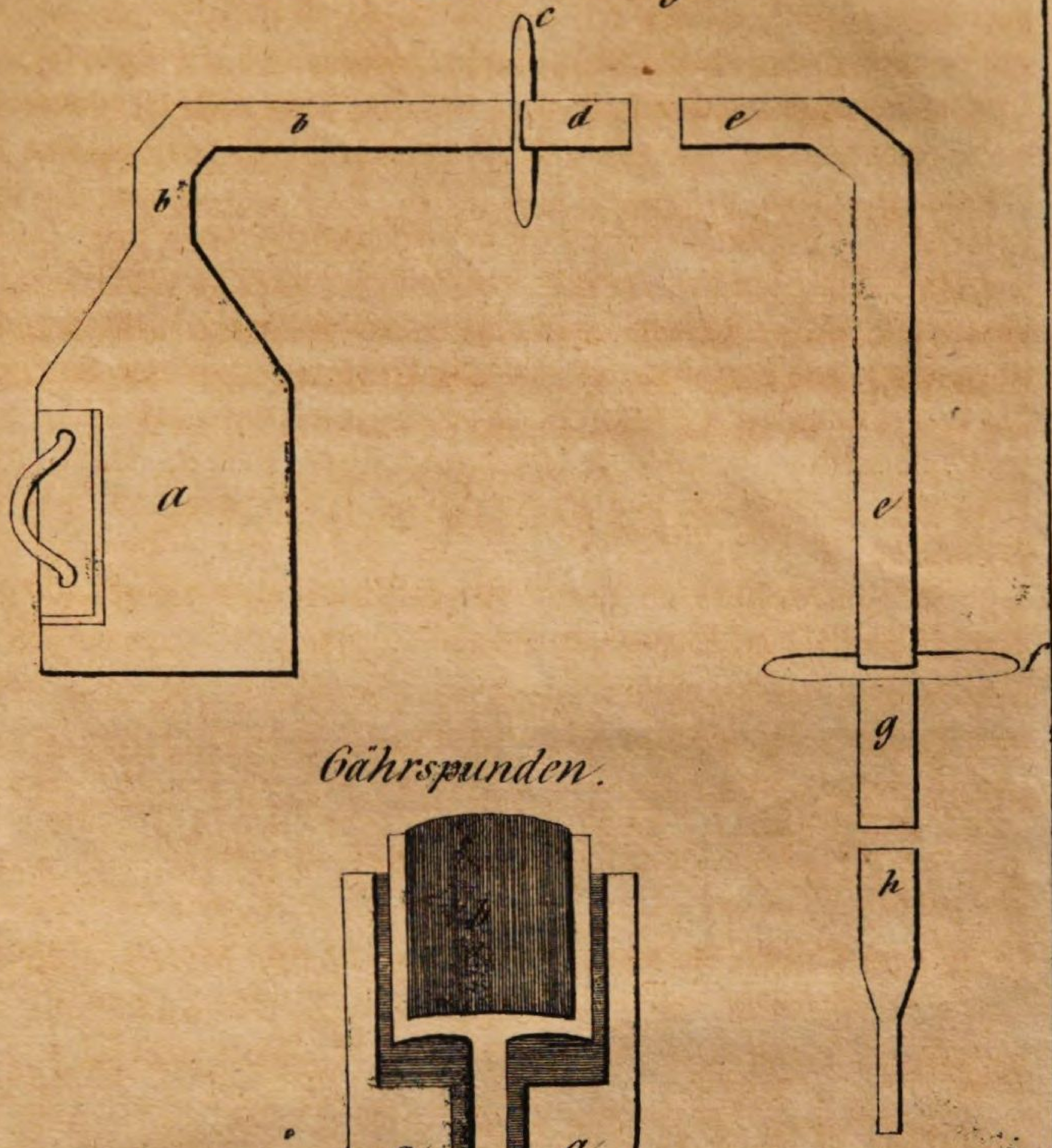
Mit vollſtändigem Gartenkalender in botaniſchen, deutſchen, franzöſiſchen und engliſchen Benennungen.

Nach dem Franzöſiſchen von Profeſſor G. Kißling. Mit einer Vorrede von Garteninſpektor J. Metzger.

8. geheftet in elegantem Umſchlag 1 fl. 20 kr. Daſſelbe roh 1 fl. 12 kr.

Daß dieſes Werkchen ſeinem Zwecke auf eine ganz vorzügliche Weiſe entſpricht, iſt längſt durch öffentliche Urtheile beſtätigt; daß es aber in der hier gebotenen Bearbeitung eine ausgezeichnete Stelle einnimmt, dafür ſpricht nicht nur der Name des Herrn Herausgebers, welcher mit der Sprache und der Kunſt aufs äußerſte vertraut; ſondern auch die Einführung des Herrn Garteninſpektor Metzger, welcher eben ſowohl als wiſſenſchaftlicher Botaniker, wie als praktiſcher Gartenkünſtler, durch ſeine Aufſicht der botaniſchen Gärten Heidelbergs, des vielfach bewunderten Schloßgartens, durch ſeine ausgezeichneten Leiſtungen in der Kultur des Weinbaues und der ökonomiſchen Pflanzen, ſowie durch die Begierde, mit welcher Jeder, nah und fern ſeine Gärten unter ſeiner Anleitung angelegt wünſcht, ſeine Mitwirkung gewiß nur für eine Arbeit bieten konnte, von deren allſeitigem Werthe er überzeugt iſt. Darum glauben wir Garten- und Blumenfreunden aller Stufen und Verhältniſſe eine höchſt erwünſchte Anzeige zu geben, indem wir die Erſcheinung des Werkchens hiermit bekannt machen, deſſen Erwerbung durch ſeinen äußerſt billigen Preis für Jeden möglich iſt.

Einbrandvorrichtung.



Gährspunden.

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Babo, Lambert <<von>>,

Kurze Belehrung über die zweckmäßige Behandlungsart der eingekellerten Weine in Auftrag der Deputation der Unterabtheilung des landwirthschaftlichen Vereins in Weinheim, für Weinproduzenten und Landküfermeister, bearbeitet

Heidelberg 1837

Augsburg, Staats- und Stadtbibliothek -- S 886 -3
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11278399-9